UNIVERSITY
LIBRARY
LEEDS

PICHARD,
LIBRAIRE,
Quai Voltaire, nº. 21,
A PARIS.

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY

B-LEG

3 0106 01102 9187

E3-3
11F

OCKERY
E 3

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇAIS.

TOME PREMIER.

Cet Ouvrage se vend à PARIS,

Chez EUGENE ONFROY, Libraire, rue du Hurepoix;

Et pour les Pays Étrangers,

Chez DUFOUR, Libraire, à Maestreicht.

On trouve chez les mêmes Libraires,

Les Fabliaux ou Contes du XIIe & XIIIe siecle, traduits ou extraits d'après divers Manuscrits du tems; avec des Notes historiques & critiques, & les imitations qui ont été faites de ces Contes depuis leur origine jusqu'à nos jours; 5 vol. petit *in*-12.

Brochés ..... 9^{tt}

Reliés 12

Les mêmes, 4 vol. in-8°. (dont il reste encore quelques exemplaires,) *brochés* ..... 17...4 s.

——————— *reliés* 21

Le quatrieme volume de l'Edition *in*-8°. se vend séparément, *broché* 4

Les Observations sur les Troubadours *se vendent aussi séparément, broché* ..... 1...4 s.

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇAIS,

Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours.

Par M. LE GRAND D'AUSSY.

PREMIERE PARTIE.

..... Si quid novisti rectius istis,
Candidus imperti; si non, his utere mecum. HOR.

TOME PREMIER.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE PH.-D. PIERRES,
Imprimeur Ordinaire du Roi, &c. rue S. Jacques.

M. DCC. LXXXII.
AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

UNIVERSITY
LIBRARY
LEEDS

54530.

AVERTISSEMENT

PRÉLIMINAIRE.

Ce n'eſt point une hiſtoire de France que j'entreprends d'écrire. Après la quantité d'ouvrages publiés ſur cette matiere, quel eſpoir de trouver encore des lecteurs. Je n'ai ni le but, ni le plan, ni la marche de l'Hiſtorien. Nos matéraux même ſont entiérement différens; & je ne fais gueres entrer dans la confection de mon ouvrage que ceux qu'il exclud du ſien. Obligé, par les grands événemens qu'il doit raconter, d'écarter tout ce qui ne s'offre pas à lui avec une certaine importance, il n'admet ſur la ſcène que les Rois, les Miniſtres, les Généraux d'armée, & toute cette claſſe d'hommes fameux dont les talens ou les fautes, les emplois ou les intrigues, ont produit le malheur ou la proſpérité de l'Etat. Mais le Bourgeois dans ſa ville, le Payſan dans ſa chaumiere, le Gentil-homme dans ſon château, le Français enfin au milieu de ſes travaux & de ſes plaiſirs, au ſein de ſa famille & de ſes enfans, voilà ce qu'il ne peut nous repréſenter. Ce tableau néanmoins eſt celui de nos Peres; c'eſt pour nous en quelque ſorte une

galerie de portraits de famille ; & cette collection, ſi je ne me trompe, doit nous intéreſſer plus que l'autre encore.

Pluſieurs Auteurs, & entre autres l'Abbé Couture, ont publié des diſſertations ſur la vie privée des Romains. Ce ſujet ſeul réveille la curioſité de tout homme de lettres. On aime à voir comment vivait dans ſes foyers ce peuple extraordinaire & formidable, à la politique & aux armes duquel nul autre peuple ſur la terre ne put réſiſter. Eh ! pourquoi quelqu'un qui voyant les Français devenus, par l'aménité de leurs mœurs & par la ſupériorité de leurs écrivains, l'une des premieres nations de l'Europe, ne ſe flatterait-il donc pas d'inſpirer un intérêt ſemblable, en leur préſentant les mœurs, les uſages, en un mot la vie domeſtique de leurs Ancêtres.

C'était-là un des ouvrages dont l'Abbé d'Olivet déſirait la publication. Il en parlait quelquefois avec chaleur, & je connais des Littérateurs qu'il avait preſſés de l'exécuter. D'autres que lui, ont pu ſans doute avoir auſſi la même idée ; mais le premier, & le ſeul, qui l'ait entrepris, eſt M. L. M. D. P... Il en chargea un homme de lettres aux lumieres duquel il avait confiance ; car elle exigeait une continuité de travaux, & une immenſité de recherches, que ſon état &

ſes occupations ne lui permettaient pas à lui-même. Malheureuſement la production de l'homme qu'il avait choiſi ſe trouva telle qu'il ne fut pas poſſible de la mettre au jour. J'en ai chez moi la preuve, au moins pour la partie que je publie. Alors il me propoſa d'entreprendre l'ouvrage à mon tour. J'y conſentis, & avec d'autant plus de plaiſir que le ſujet m'en parut neuf, riche & piquant. D'ailleurs, je m'apprêtais à publier les Fabliaux; & les recherches qu'avait exigées de moi ce premier travail, me procuraient d'avance des matéraux pour l'autre. M. L. M. D. P... avait diviſé ſon ſujet en quatre parties: logement, nourriture, habillemens, divertiſſemens ou jeux. Ces diviſions, qu'on trouve dans pluſieurs ouvrages, & en particulier dans le *de Republicâ Romanâ* de Cantel, étaient claires & méthodiques; elles renfermaient tout ce qu'on peut dire ſur la vie privée: je les adoptai à mon tour, & commençai à travailler.

On ſent très-bien qu'une entrepriſe, telle que celle dont je m'étais chargé, excluant entiérement tout ce qui n'eſt pas uniquement fondé ſur des témoignages & des faits, je ne pouvais l'exécuter qu'avec une collection de livres bien au-deſſus de la fortune ordinaire d'un ſimple littérateur. Ce tréſor, je

le trouvai encore chez l'homme de qualité dont je parle. Par le plus noble emploi de ſon loiſir & de ſa fortune, il s'eſt compoſé une bibliotheque immenſe, dont il eut la bonté de m'accorder la jouiſſance la plus entiere. Ce n'eſt pas tout. Plus d'une fois lui-même, d'après la connaiſſance qu'il a de ſes livres, il m'en indiqua que j'ignorais, & qui quelquefois auſſi m'ont fourni réellement des matéraux utiles pour mon travail. Je me fais un devoir de lui en témoigner ici ma reconnaiſſance; & je reſſens d'autant plus de plaiſir à être juſte envers lui, que depuis un certain tems il ne l'a pas été, il s'en faut de beaucoup, envers moi.

Doué d'un courage à toute épreuve, d'une ſanté qui juſqu'alors avait été inaltérable, & que malheureuſement l'excès du travail a bien changée, je m'étais dévoué à la vie des Savans du XVIe ſiècle; renonçant à tous les plaiſirs, travaillant dix à douze heures par jour, extrayant, copiant ſans ceſſe : enfin, pareil en quelque ſorte au Saturne de la Fable, je ne vêcus preſque plus que pour dévorer des livres. Eh! quels livres, juſte ciel!

Après douze ou quinze mois de cette triſte vie, je voulus pourtant reprendre haleine, reconnaître ce que j'avais amaſſé, & y donner un premier ordre. Je me trouvai poſ-

ſeſſeur de pluſieurs milliers de bulletins, dont le plus long offrait quelques lignes. A la vue de ce chaos effroyable, avec lequel il me fallait cependant compoſer une hiſtoire ſuivie, tout mon corps friſſonna, je l'avoue: je reſtai quelque tems dans une ſorte de ſtupeur & d'abattement; & actuellement encore que l'ouvrage eſt fini, je ne puis me rappeller ce moment d'effroi ſans éprouver de nouveau un ſentiment de terreur involontaire. Quel métier, bon Dieu! que celui de compilateur! En vérité, on le mépriſe trop; il mérite quelques égards.

Je repris courage néanmoins; &, avec le tems, je vins à bout non-ſeulement de donner un arrangement à mes matieres, mais encore de les rédiger hiſtoriquement, & ſelon le plan que je m'étais formé.

Alors je repris mes fouilles; mais, par des raiſons nouvelles, dont je n'avais gueres dû prévoir la cauſe d'abord, je pris le parti d'en changer le lieu; & les tranſportai à la Bibliotheque du Roi, où j'ai éprouvé de la part de M. l'Abbé Déſaunais, une complaiſance & des attentions que je ne pourrai jamais aſſez reconnaître.

Comme mes matieres étaient déja diſtribuées réguliérement, tout ce que je trouvais à recueillir de nouveau ſe plaçait aſſez bien;

quoique chaque jour il me fallût ajouter, corriger, changer mon discours & l'ordre de mes idées. En un mot, on pourra se figurer quel a été mon travail, quand je dirai que l'ouvrage qu'on va lire a été copié six fois en entier. Et cependant, toute fatiguante qu'était cette partie de ma tâche, ce n'est pas celle qui m'a coûté davantage.

Au premier coup-d'œil, peu de sujets m'avaient paru aussi séduisans que la vie privée des Français; à l'exécution, peu me parurent aussi décourageans. Presque tous les détails qui s'offraient à moi étaient froids, secs & minutieux. Et en effet, que dire d'intéressant sur les légumes, les sauces, les ragoûts, les assaisonnemens, &c? Sous la plume d'un Journaliste mal intentionné, qui, de ce que je publie aujourd'hui, voudrait n'extraire que certains articles, je ne connais point d'ouvrage aussi susceptible de ridicule que le mien.

Si j'avais envie de trouver des lecteurs, il me fallait donc sauver une partie de ces défauts, ou au moins les déguiser. Or, d'après le peu d'ornemens que permet l'austérité du sujet, je ne pouvais y parvenir qu'en employant une autre sorte d'art; qu'en semant tantôt dans un endroit aride quelque anecdote curieuse, s'il m'était possible d'en ren-

contrer ; tantôt en traçant l'hiſtorique de l'objet lui-même : ici, en haſardant quelque digreſſion amenée par mes matieres ; là, en rapprochant les uſages de pluſieurs ſiècles pour en former un tableau général qui offrît la comparaiſon des mœurs anciennes avec les nôtres, &c. &c. Semblable à un Décorateur auquel on aurait donné des jardins à tracer dans un terrein vaſte & pittoreſque, mais ſec & montueux, preſque à chaque pas je me diſais à moi-même : que placerai-je ici ? Comment m'y prendre pour cacher cette difformité ? Au reſte, ſi je fais cette remarque, ce n'eſt dans le deſſein de capter ni la compaſſion ni la reconnaiſſance de mes lecteurs. Eh ! quel eſt l'auteur aſſez peu ſenſé qui oſerait ſe flatter de prétentions pareilles, pour avoir écrit quand rien ne l'engageait à écrire. Non ; je veux prévenir ſeulement que j'ai connu les principales difficultés de mon entrepriſe ; que j'ai cherché à les vaincre ; & que ſi je n'ai pas mieux fait, il n'était pas dans mes facultés de faire mieux.

Il eſt un autre article ſur lequel je dois me diſculper ; c'eſt celui des citations, qui toutes, quoiqu'infiniment nombreuſes, ſont incomplettes en ce que nommant l'auteur & rapportant ſon témoignage, elles ne rapportent pourtant pas l'endroit précis & la page où

le témoignage a été copié. Mais ce défaut tient au plan que je me fis lors de ma premiere rédaction. Je m'étais proposé de tracer, autant qu'il me serait possible, l'ordre chronologique de nos différens usages. En conséquence j'avais pris le parti d'insérer dans le texte même du discours, & le nom de l'auteur, & l'année où il avait publié son ouvrage. C'était une maniere simple & sûre d'indiquer les époques que j'avais en vue. Mais aussi elle m'obligeait à supprimer les citations marginales ; & d'ailleurs elle entraînait un autre inconvénient, dont je m'apperçus trop tard, celui de quelques tournures monotones qu'il me fallait répéter souvent. Je tâcherai d'éviter ces défauts dans les volumes qui suivront ceux-ci, & je promets d'y rapporter les citations avec l'exactitude la plus irréprochable.

Peut-être aussi, à l'aspect de ce qu'a fourni le seul article de la nourriture, craindra-t-on de voir ces volumes se multiplier en proportion pour les parties suivantes, & devenir assez nombreux pour effrayer d'avance. Mais on sera rassuré, quand j'aurai prévenu que cette premiere partie est seule aussi abondante que les trois autres ensemble. D'ailleurs ceux qui me liront s'appercevront bientôt que presque tous les objets que j'y traite ont cha-

eun leur hiſtorique, & qu'en outre je m'y ſuis permis pluſieurs articles fort étendus, ſur la Pêche, ſur la Chaſſe, ſur le Jardinage &c, & autres pareils, qui m'ont paru aſſez intéreſſans pour croire qu'on me ſaurait quelque gré de les avoir ajoutés à mon travail.

Quelque ſoit au reſte l'ouvrage qu'on va lire, il eſt le mien, le mien tout entier; & je défie qui que ce ſoit au monde d'en revendiquer la moindre choſe. Ce qui a paru ſous le même titre & ſur la même matiere précédemment à moi, m'appartenait; on l'a extrait de mes cahiers. Malheureuſement, il ne m'eſt pas permis d'en dire davantage ſur cet objet; une loi ſévere, que je ſuis obligé de reſpecter, m'impoſe, une ſeconde fois, le ſilence ſur mes droits.

N^a. *Depuis quelque tems, les papiers publics ont annoncé & publié, ſous un même nom que le mien, différens Ouvrages, &, entr'autres, pluſieurs Piéces de vers, que certaines perſonnes m'ont fait gratuitement l'honneur de m'attribuer. Comme aucune de ces productions ne m'appartient, je déclare que juſqu'ici il n'a paru de moi dans le public que les* Fabliaux, *& la partie de la* Vie privée des Français, *qu'on va lire.*

APPROBATION.

J'AI lu, par ordre de Monſeigneur le Garde des Sceaux, un Manuſcrit qui a pour titre : *La Vie privée des Français, depuis l'origine de la Nation juſqu'à nos jours*, par M. *Le Grand ;* & je crois qu'on peut en permettre l'impreſſion. A Paris, le 16 Mai 1782.

Signé COQUELEY DE CHAUSSEPIERRE.

PRIVILEGE DU ROI.

LOUIS, par la grace de Dieu, Roi de France & de Navarre, à nos amés & féaux Conſeillers, les Gens tenant nos Cours de Parlement, Maîtres des Requêtes ordinaires de notre Hôtel, Grand-Conſeil, Prévôt de Paris, Baillifs, Sénéchaux, leurs Lieutenans Civils, & autres nos Juſticiers qu'il appartiendra : SALUT. Notre amé le ſieur LE GRAND, Nous a fait expoſer qu'il déſireroit faire imprimer & donner au Public *La Vie privée des Français, depuis l'origine de la Nation juſqu'à nos jours*, de ſa compoſition, s'il Nous plaiſoit lui accorder nos Lettres de Privilége pour ce néceſſaires. A CES CAUSES, voulant favorablement traiter l'Expoſant, Nous lui avons permis & permettons de faire imprimer ledit ouvrage autant de fois que bon lui ſemblera, & de le vendre, faire vendre par-tout notre Royaume. Voulons qu'il jouiſſe de l'effet du préſent privilege, pour lui & ſes hoirs à perpétuité, pourvu qu'il ne le rétrocéde à Perſonne ; & ſi cependant il jugeoit à propos d'en faire une ceſſion, l'Acte qui la contiendra ſera enregiſtré en la Chambre Syndicale de Paris, à peine de nullité, tant du Privilége que de la ceſſion ; & alors par le fait ſeul de la ceſſion enregiſtrée, la durée du préſent Privilége ſera réduite à celle de la vie de l'Expoſant, ou à celle de dix années, à compter de ce jour, ſi l'Expoſant décéde avant l'expiration deſdites dix années. Le tout conformément aux articles IV & V de l'Arrêt du Conſeil du trente Août 1777, portant Réglement ſur la durée des Priviléges en Librairie. FAISONS défenſes à tous Imprimeurs, Libraires & autres perſonnes, de quelque qualité & condition qu'elles ſoient, d'en introduire d'impreſſion étrangere dans aucun lieu de notre obéiſſance ; comme auſſi d'imprimer ou faire imprimer, vendre, faire vendre, débiter ni contrefaire ledit ouvrage, ſous quelque prétexte que ce puiſſe être, ſans la permiſſion expreſſe & par écrit dudit Expoſant, ou de celui qui le repréſentera, à peine de ſaiſie & de confiſcation des Exemplaires contrefaits, de ſix mille livres d'amende, qui ne pourra être modérée, pour la premiere fois, de pareille amende & de déchéance d'état en cas de récidive, &

de tous dépens, dommages & intérêts, conformément à l'Arrêt du Conseil du 30 Août 1777, concernant les contre-façons. A la charge que ces Présentes seront enregistrées tout au long sur le registre de la Communauté des Imprimeurs & Libraires de Paris, dans trois mois de la date d'icelles; que l'impression dudit ouvrage sera faite dans notre Royaume & non ailleurs, en beau papier & beaux caracteres, conformément aux Réglemens de la Librairie, à peine de déchéance du présent Privilége; qu'avant de l'exposer en vente, le manuscrit qui aura servi de copie à l'impression dudit ouvrage sera remis dans le même état où l'approbation y aura été donnée ès mains de notre très-cher & féal Chevalier, Garde des Sceaux de France, le sieur HUE DE MIROMENIL, Commandeur de nos Ordres; qu'il en sera ensuite remis deux exemplaires dans notre Bibliotheque publique, un dans celle de notre Château du Louvre, un dans celle de notre très-cher & féal Chevalier, Chancelier de France, le sieur DE MAUPEOU, & un dans celle dudit sieur HUE DE MIROMENIL : le tout à peine de nullité des Présentes, du contenu desquelles vous mandons & enjoignons de faire jouir ledit Exposant & ses hoirs pleinement & paisiblement, sans souffrir qu'il leur soit fait aucun trouble ou empêchement. VOULONS que la copie des Présentes, qui sera imprimée tout au long, au commencement ou à la fin dudit ouvrage, soit tenue pour duement signifiée, & qu'aux copies collationnées par l'un de nos amés & féaux Conseillers-Secrétaires, foi soit ajoutée comme à l'original. COMMANDONS au premier notre Huissier ou Sergent sur ce requis, de faire, pour l'exécution d'icelles, tous actes requis & nécessaires, sans demander autre permission, & nonobstant clameur de Haro, Charte Normande, & Lettres à ce contraires. CAR tel est notre plaisir. DONNÉ à Paris le dixieme jour de Juillet, l'an de grace mil sept cent quatre-vingt-deux, & de notre Regne le neuvieme. Par le Roi en son Conseil.

Signé LE BEGUE.

Registré sur le Registre XXI *de la Chambre Royale & Syndicale des Libraires & Imprimeurs de Paris, N° 2259, fol. 764, conformément aux dispositions énoncées dans le présent Privilége; & à la charge de remettre à ladite Chambre les huit Exemplaires prescrits par l'article CVIII du Réglement de 1723. A Paris, ce 20 Septembre* 1782.

Signé LE CLERC, Syndic.

Errata du premier Volume.

PAGE 21, *ligne 2 de la note*, qu'on en a; *lisez* : qu'on n'en a.
41, . . 17, meubles énormes; *lisez* : meules énormes.
54, . . 30, Romoins; *lisez* : Romains.
70, . . 6, on sait que les Grands; *lisez* : on sait que quand les Grands.
92, . . 20, de tous tems; *lisez* : de tout tems.
169, . . 13, cette homme; *lisez* : cet homme.
176, . . 2, sut toute; *lisez* : sur toutes.
186, . . 12, en donnet; *lisez* : en donner.
202, . . 9, de perspectives; *lisez* : des perspectives.
205, . . 10, bourjacotte; *lisez* : bourjasotte.
224, . . 24, qu'il nommé; *lisez* : qu'il a nommé.
240, . . 26, en tout lieux; *lisez* : en tous lieux.
262, . . 28, Fabliaux du dixieme siecle; *lisez* : Fabliaux du douzieme siecle.
263, . . 15, piéce en vers du dixieme siecle; *lisez* : piéce en vers du douzieme siecle.
270, ... *derniere ligne de la note*, vivait au quatzieme siecle; *lisez* : vivait au quatorzieme siecle.
273, . . 1, on distingait; *lisez* : on distinguait.
283, . . 25, des Beméens; *lisez* : des Berméens.
291, . . 2, uue crête; *lisez* : une crête.
350, . . 1, étrangete; *lisez* : étrangere.

HISTOIRE

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇAIS,

Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours.

CHAPITRE PREMIER.

L'HISTOIRE de la vie privée d'un Peuple doit, comme celle de l'homme, commencer par le premier & le plus pressant de ses besoins. La nécessité d'un logement ou d'un habit n'est que secondaire. Il est des tems même où la Nature nous dispenserait de l'un & de l'autre ; mais il n'est aucun jour où elle nous dispense de nourriture ; & c'est sous peine de la faim & de la mort qu'elle ordonne à tout être vivant de s'en procurer une.

Si l'homme était né tempérant, s'il se contentait de satisfaire d'une manière quelconque au besoin qui le presse, un seul aliment, quel qu'il fût, lui

ſuffirait. Mais cette même Nature, comme pour le dédommager de l'incommode néceſſité à laquelle elle le ſoumettait journellement, y a joint en même tems quelque plaiſir. Elle a voulu que l'organe qu'elle lui donnait pour cette fonction fût ſuſceptible de ſenſations agréables. Or de-là qu'eſt-il arrivé? Non content de trouver, dans ce qu'il mangeait, le ſoutien de ſa vie, l'homme a voulu y trouver encore des ſaveurs qui flattaſſent ſon goût. Il n'a plus attendu la faim; il l'a prévenue, l'a provoquée par des préparations & des aſſaiſonnemens. En un mot, ſa gourmandiſe s'eſt compoſé ſur ces objets une ſcience très-compliquée, très-étendue, qui, chez les Nations qu'on appelle *policées*, eſt devenue la plus importante de toutes, & qui forme l'art de leur cuiſine.

C'eſt l'hiſtoire, les progrès & les détails de cet art en France, que j'entreprends d'écrire.

Ainſi que les autres objets de luxe, il y a dû ſes accroiſſemens & ſes variations, tantôt au caprice & à la mode, tantôt à des principes de ſanté mal entendus, quelquefois aux circonſtances du moment, ordinairement aux productions du ſol: car les différens cantons du Royaume ne produiſant pas les mêmes choſes, il a dû en réſulter, ſelon la diverſité des lieux, une diverſité dans la manière de vivre. Il y a plus de deux ſiécles que Champier (*a*)

(*a*) La Bruyere-Champier, neveu de Symphorien Champier, & Médecin comme lui, fut attaché au ſervice de François I. Il a publié en 1560 un Traité *de re cibariâ*, que j'aurai ſouvent occaſion de citer dans le cours de cet Ouvrage.

faisait cette observation. Il remarquait, par exemple, que le fromage étant la principale production de l'Auvergne, ce mêts y était devenu l'aliment principal des habitans; que dans le Périgord, dans le Limousin, & les montagnes du Lyonnais, on mettait au premier rang, après le pain & le vin, les châtaignes & les raves; enfin que dans les Cévennes, où les personnes les plus aisées ne mangeaient du pain que les jours de fêtes, les châtaignes tenaient lieu de tout.

Mais c'étaient nos Provinces frontières sur-tout qui, selon l'Auteur, fournissaient sur la façon de vivre, & sur les habitudes morales qu'elle constitue, des différences plus tranchantes.

« Dans l'Artois & dans le Hainaut, ajoute-t-il, » la nourriture ordinaire est du laitage & du beurre, parce que le pays a des pâturages en abondance; c'est du porc, parce qu'on peut y engraisser » aisément cet animal; ce sont des pâtisseries, qu'on » excelle à diversifier, & qui forment le principal » honneur des tables. De tous les cantons de la » France, il n'en est aucun où l'on soit aussi porté à » l'ivrognerie. Non-seulement les hommes, mais » les femmes mêmes s'y font une gloire de boire » beaucoup; & ce défaut augmente à proportion » qu'on avance vers la Flandre Autrichienne, » comme il diminue à mesure qu'on pénètre dans » la Picardie.

» La Normandie se nourrit spécialement de pommes & de poires, cuites ou crues. Ces deux » espéces de fruits lui fournissent aussi sa boisson.

» Cependant elle tire en même tems, & beaucoup » de poiſſon de la mer qui l'environne, & de nom- » breux troupeaux de ſes pâturages.

» Il y a dans la Bretagne, entre la haute & la » baſſe partie, une oppoſition frappante. Les habi- » tans de la baſſe, appellés *Bretons-Bretonnans*, » ont non-ſeulement une langue étrangère, mais » des mœurs féroces & barbares; &, ce qui eſt pis, » une certaine inclination au vol. Pour ceux de la » Haute-Bretagne, la plupart d'entr'eux poſſedent » la politeſſe & l'urbanité Françaiſe. Leur boiſſon eſt » un vin de pays; & leur nourriture, des fruits, des » pâtiſſeries, & du poiſſon tant de mer que de rivière.

» Chez les Gaſcons, tout le monde, hommes & » femmes, nobles & roturiers, pauvres & riches, » mangent de l'ail & de l'oignon. Cet aſſaiſonne- » ment infect, qu'on fuit par-tout ailleurs, eſt » pour eux un ragoût délicieux qu'ils emploient » dans tous leurs alimens *(a)*.

» Pour l'abondance, le bon goût & la variété des » fruits, la Provence ne le cède à aucun autre » canton du Royaume; mais pour la douceur des » mœurs, pour la nobleſſe dans la façon de vivre, » ce peuple eſt bien inférieur au reſte de la France. » Il conſomme peu de viande; excepté dans les » montagnes & le long des côtes, où le chevreau eſt » d'uſage : mais il mange beaucoup de poiſſon, » ſoit frais, ſoit ſalé, parce que la Méditerranée

(*a*) Ailleurs l'Auteur attribue à cette nourriture bilieuſe, & aux vins forts dont uſent les Gaſcons, le caractère colère & emporté qu'il prétend leur être propre.

» lui en fournit beaucoup. Il eſtime, par-deſſus » tout, les olives préparées & les câpres. Chez lui » on ſert ſur la table, comme un mêts exquis, » des figues & des raiſins, frais ou ſecs; & même » des citrons, des oranges, limons, & poncires, qui » par-tout ailleurs ne ſont regardés que comme un » aſſaiſonnement. Cette manière de vivre approche » de celle des Eſpagnols. Ses mêts s'y aſſaiſonnent » avec de l'huile; car on n'y connaît preſque pas » le beurre. Les vins y ſont forts & vigoureux; les » perdrix, rouges & fort grandes; mais elles ont » un fumet très-agréable qu'elles doivent aux ali- » mens dont elles ſe nourriſſent.

» Les Bourguignons paſſent pour les hommes » les plus gourmands de toute la France. C'eſt » chez eux particuliérement qu'eſt en vogue ce pro- » verbe, *mieux vaut bon repas que bel habit.* Auſſi » dit-on communément qu'un Bourguignon a les » boyaux de ſoie « (*a*).

» Les Provinces intérieures du Royaume, conti-

(*a*) Paradin lui-même, dans ſon *hiſtoire de Bourgogne*, a fait la même remarque que Champier. Après avoir cité un paſſage de Sidonius-Apollinaris ſur les anciens Bourguignons, où ils ſont accuſés d'aimer la bonne-chère; après avoir rapporté ces mots de Luitprand, *Burgundionum voracitatem*; il ajoute : *encores aujourd'huy retiennent l'ancienne façon de faire; car je croy qu'en toute la Gaule il n'y a nation en laquelle ſe facent plus de banquetz & de joyeuſetez. De maniere que, eſtant les autres nations de la Gaule enclinées à ſoy tenir proprement & bragardement, & uſer de beaux & riches habitz, les Bourguignons ſeuls uſent de fort modeſte eſtat & de peu de pompe. Au reſte, l'on les dit avoir ventre de veloux, pour raiſon des bonnes cheres.*

» nue Champier, ont les mœurs plus douces que les » autres. Elles ſe nourriſſent auſſi beaucoup mieux; » & la vie en général y eſt à-peu-près aſſez unifor- » me par-tout. C'eſt du bœuf, du mouton, beau- » coup de porc frais ou ſalé, du gibier, de la vo- » laille, des fruits : toutes choſes que le pays produit » en abondance. On y conſomme auſſi une grande » quantité de poiſſon d'eau douce ; &, dans la » plupart des terres, les Seigneurs ont des étangs & » des rivières ».

Ces réſultats ſont les apperçus d'un homme qui avait beaucoup obſervé ; & qui paraît même avoir bien vu, puiſque ſes remarques, au moins pour ce qui regarde la nourriture, ſont aujourd'hui encore preſque toutes vraies. Elles devaient l'être au reſte, étant toutes fondées ſur les productions que la Nature rend propres à chacune de nos Provinces. Cependant il faut obſerver auſſi (& c'eſt ce qu'a fait le Médecin dans le cours de ſon ouvrage), que, de tous tems, & par toute l'étendue du Royaume, l'induſtrie nationale a combattu & vaincu cette même Nature ; & que, par ſes ſoins, ſon commerce, ou autrement, elle s'eſt procuré mille objets que celle-ci ſemblait lui avoir refuſés pour jamais.

Tout ce qu'on va lire en offrira la preuve à chaque page. Je commence par les alimens tirés du regne végétal.

NOURRITURE

TIRÉE DU REGNE VÉGÉTAL.

PREMIERE SECTION.

Du Blé & des autres farineux.

LE blé étant une plante perfectionnée par les ſoins de l'homme, une plante que la Nature ne lui offre ſpontanément dans aucun climat (*a*), qu'il n'entretient dans l'état d'amélioration où il a ſu l'amener, que par des précautions renouvellées tous les ans, & qui enfin, juſqu'au moment où elle devient nourriture, exige pluſieurs opérations raiſonnées & des inſtrumens très-ingénieux, il eſt plus que probable qu'il a fallu bien des ſiécles avant qu'on ait pu parvenir à en faire un aliment. Les Grecs érigèrent des autels à Cérès & à Triptolème, dont l'induſtrie leur avait enſeigné l'art de le cultiver; & la reconnaiſſance dut, ſans doute, chez plus d'un peuple, rendre des honneurs pareils au bienfaiteur précieux qui offrait un pareil préſent.

(*a*) Pluſieurs Auteurs anciens & modernes prétendent cependant que le blé croît naturellement & ſans culture en Sicile. Linné avance la même choſe de la Sibérie, & il conclud même de-là que ce pays eſt celui qui a été habité le premier par les hommes.

On ignore quand & par qui le blé fut apporté dans les Gaules. Comme toutes les connaiſſances & les lumières de la Nation étaient entre les mains des Druides, & que ces Prêtres légiſlateurs avaient pour maxime de ne rien écrire, on ne ſait rien ſur ſes premiers âges; & ſi quelques Ecrivains Latins ou Grecs, qui la connurent depuis l'invaſion des Romains, ne nous euſſent tranſmis ſur elle certains détails, peut-être ignorerions-nous aujourd'hui juſqu'au nom de nos premiers Aïeux.

Mais on peut conjecturer avec vraiſemblance qu'habitant un pays couvert d'immenſes forêts, ils ſe nourrirent long-tems des graines, des fruits ſauvages de leurs arbres, & ſur-tout du fruit de ces différentes eſpéces de chênes qui s'étaient ſi fort multipliés chez eux. Le reſpect particulier qu'ils portaient à ce dernier arbre, (reſpect auquel il n'eſt pas poſſible autrement d'aſſigner une raiſon vraiſemblable,) la cérémonie pompeuſe avec laquelle le Grand-Prêtre venait tous les ans couper la plante paraſite qui s'y attache & s'y nourrit, le nom même de ces Druides, dérivé du Celtique *Déru* (chêne), tout ſemble indiquer ce qui ſervit de première nourriture à nos Aïeux. Ce fut celle de la plupart des peuples originellement barbares. Quelques-uns même en avaient conſervé le goût, après s'être policés. Chez les Arcadiens & les Eſpagnols, le gland était regardé comme un mêts délicieux; & nous liſons dans Pline que, de ſon tems, ces derniers en ſervaient ſur leur table au deſſert, après les avoir fait cuire ſous la cendre

pour les adoucir (*a*). La règle que Chrodegand, Evêque de Mets, fit vers la fin du huitième siécle pour les Chanoines, dit expressément au chapitre *de mensurâ cibi*, que si, dans une année défavorable, *le gland ou la faine viennent à manquer*, c'est à l'Evêque à y pourvoir. Charles Etienne, dans son *Prædium rusticum*, imprimé vers le milieu du seizième siécle (*b*), assure qu'en cette partie de la Champagne qu'on appelle le Perthois, la faine du hêtre passait, de son tems, pour une nourriture très-délicate. Le

(*a*) Cette coutume subsistait encore en Espagne au XVIe siécle, à ce qu'écrit Champier. Mais l'Auteur ajoute que ces glands surpassaient les nôtres en grosseur & en bonté. Il y a en effet quelques espéces de Chênes, dont le fruit est aussi doux que celui de la noisette.

Liébaut dit qu'il y a deux arbres qu'on doit regarder comme les premiers de tous, parce qu'entre autres avantages, *leur fruit peut, en tems de disette, faire du pain avec un peu d'orge & d'avoine*; & ces deux arbres sont, selon lui, le Chêne & le Châtaignier.

(*b*) Ch. Etienne, d'une famille à laquelle l'Imprimerie & les Lettres ont de grandes obligations, est auteur d'un Traité *de re Hortensi*, publié en 1539, d'un autre *de nutrimentis*, & d'un *prædium rusticum*. Il laissa aussi à Liébaut, son gendre, & Médecin comme lui, des Mémoires manuscrits sur l'Agriculture, que celui-ci rédigea, amplifia à sa manière, & qu'il donna en 1574 sous le titre de *la Maison rustique*. Ce livre, l'un des plus misérables qui jamais aient été faits, n'en fut pas moins traduit en plusieurs langues étrangères. Il a même eu chez nous plusieurs éditions, d'où l'on a retranché peu-à-peu toutes les sottises & les superstitions absurdes dont il était rempli. Malgré ses défauts cependant, il est précieux pour les faits qu'il peut fournir; & j'aurai souvent occasion de le citer dans le cours de cet Ouvrage, ainsi que les Traités d'Etienne & de Champier. Mais afin que le Lec-

premier pain des Arcadiens fut fait avec de la farine de gland. Quand, animé par le zèle & le courage le plus reſpectable, du Bellay, Evêque du Mans, vint en 1546 repréſenter à François I la misère affreuſe des Provinces, & celle de ſon diocèſe ſur-tout, il aſſura le Roi qu'en beaucoup d'endroits le peuple était réduit à cette ſorte de pain. On en a encore fait ainſi en 1759 dans quelques cantons de la Weſtphalie qui étaient ravagés par la guerre (*a*); mais ce fruit groſſier, par-tout aujourd'hui abandonné aux animaux, a cédé enfin à des farines nourriſſantes, extraites des différentes ſortes de grains que l'homme, par ſon travail & ſon induſtrie, a forcé la Nature d'améliorer pour ſon uſage.

Agriculture des Gaulois.

Si l'on en croit Juſtin, ce fut cette Colonie grèque, venue de Phocée s'établir à Marſeille, qui apprit aux Gaulois l'art de cultiver la terre. Mais, d'un autre côté, ſi l'aſſertion de Juſtin eſt vraie,

---

teur ne confonde pas l'ancienne *Maiſon ruſtique* avec les Editions nouvelles, les ſeules qu'il connaiſſe, je préviens que quand il s'agira de l'Edition du XVIe ſiécle, ce ſera toujours le nom de Liébaut, & non ſon livre, que je citerai. Quand je prendrai un fait dans celles qui ſont plus modernes, je les déſignerai par le titre de *nouvelle Maiſon ruſtique*.

(*a*) L'Auteur des *Recherches philoſophiques ſur les Américains*, cite ce fait en réponſe à l'Auteur de l'*Origine des Arts & des Sciences*, qui prétend que le gland eſt *trop amer & trop peu ſubſtantiel pour avoir jamais pu fournir un aliment convenable à l'homme*; & que quand on trouve dans les Anciens le mot de gland, il faut entendre ordinairement la noix, la châtaigne, & autres fruits ſemblables.

quel tems n'a-t-il pas fallu à l'Agriculture pour pénétrer ainſi de proche en proche depuis la Méditerranée juſqu'à l'Eſcaut, à travers ces divers Peuples dont les Gaules étaient compoſées, & qui différaient ſi fort entr'eux par les mœurs & le langage? Que d'obſtacles ne dut-elle pas éprouver, avant d'être généralement répandue par-tout! Et cependant il eſt certain qu'elle y fut non-ſeulement accueillie d'une extrémité du pays à l'autre, mais même qu'elle y devint très-floriſſante.

Selon Strabon, on recueillait dans *toute la Gaule* du froment & du millet; on y nourriſſait *toutes ſortes de troupeaux*; & il n'y avoit *aucun terrein*, excepté les bois & les marais, auquel on ne fît rapporter quelque choſe. Solin & Pomponius-Méla rendent le même témoignage ſur la fertilité de ce pays. Enfin Céſar, Dion, & Cicéron parlent du commerce conſidérable de blé que la Gaule faiſait avec les Romains.

Engrais des terres.

Pline nous apprend que dans quelques cantons, tels que l'Autunais & le Poitou, on fumait les terres avec de la chaux; qu'ailleurs les Gaulois ſe ſervaient de marne; & que cet engrais, qui était chez eux une *invention très-ancienne*, faiſait même leur richeſſe.

Sciage des grains.

Pour couper leurs moiſſons, ils employaient une eſpéce de machine particulière, qu'il n'eſt pas trop aiſé de comprendre d'après la deſcription très-abrégée que l'auteur en donne. Palladius, qui en parle auſſi, n'eſt pas plus intelligible. On voit ſeulement par ce qu'en rapportent les deux Ecrivains, que

c'était une ſorte de van, monté ſur deux roues légères. Il était armé de dents de fer à ſa partie antérieure, & portait à l'autre bout un timon, auquel on attachait un cheval ou un bœuf. Au lieu de tirer à la manière ordinaire, l'animal pouſſait la machine en avant. Le conducteur en même-tems la hauſſait ou la baiſſait à la hauteur des épis; & ces épis ſe trouvaient arrachés, ou plutôt coupés par les dents, ſans que la paille fût endommagée. Elle reſtait ſur pied dans toute ſa longueur.

Cette méthode au reſte tenait à un autre uſage du tems. Le fléau, employé aujourd'hui pour battre le blé, n'était pas inventé alors. On ne ſavait extraire le grain de ſon épi, qu'en le faiſant fouler par des chevaux & des bœufs, ou en l'égrainant ſous de gros rouleaux traînés par les mêmes animaux. Mais, comme ce procédé briſait & gâtait les pailles, on avait imaginé de couper les moiſſons à deux repriſes. Quelques peuples cueillaient d'abord les épis, puis ils venaient enſuite ſcier le chaume. D'autres au contraire commençaient par couper la tige entière, & finiſſaient par ſéparer les épis ſur l'aire. Telles étaient, ſelon Varron, les deux méthodes uſitées en Italie.

Il paraît d'après le témoignage du Naturaliſte latin, que les Gaulois ne connaiſſaient que la première; car quand il parle de leurs procédés pour récolter le panis & le millet, il remarque qu'ils le moiſſonnaient avec des ciſeaux & un peigne. Apparemment qu'avec le peigne ils ſaiſiſſaient d'une main une poignée d'épis, tandis que de l'autre ils la coupaient avec les ciſeaux.

Les Flamands ont conſervé pour leurs moiſſons un procédé qui ſemble être un veſtige de celui des Gaulois. C'eſt un bâton à crochet, pareil à celui que portent les Chiffonniers de Paris. Avec ce bâton, le moiſſonneur prend & ſaiſit un certain nombre de tiges; & de l'autre main il les abat avec une large lame à laquelle tient un manche perpendiculaire.

Voilà à-peu-près tout ce qu'il eſt poſſible de recueillir ſur l'Agriculture primitive des Gaulois. On voit au moins par les progrès rapides qu'ils y firent, par la machine qu'ils inventèrent pour leurs moiſſons, que déjà la Nation annonçait cette induſtrie ingénieuſe qui l'a diſtinguée depuis, & qui a plus contribué encore à l'enrichir que la fertilité de ſon territoire.

Imperfection de l'Agriculture.

Cependant il faut convenir avec regret que de tous les arts, l'Agriculture eſt celui ſur lequel le Français a le moins exercé ſon génie naturel. Sciences, métiers, modes, objets de luxe & de plaiſir, tout lui eſt redevable. Peut-être même n'eſt-il aucun de ces genres qu'il ne puiſſe ſe vanter d'avoir perfectionné : tandis qu'il a dédaigné honteuſement la première & la plus néceſſaire des inventions. Au reſte, quels progrès cet art pouvait-il faire entre les mains de la partie la plus ignorante & la plus mépriſée de la Nation? Car, tel a été ſon ſort, depuis l'invaſion des Barbares juſqu'à nos jours. Si par haſard un de ces malheureux, que leur naiſſance condamne à le cultiver, naiſſait avec aſſez de génie pour y faire quelque expérience utile, ſes remarques

n'étaient-elles pas perdues pour le reſte du Royaume, puiſque par ſon ignorance il ne pouvait ni les écrire ni les communiquer. Auſſi l'Agriculture ne nous a offert juſqu'à nos jours, qu'une routine aveugle, des outils groſſiers, des procédés vagues & irraiſonnés, que le tems nous a tranſmis, & que nous reſpectons ſans ſavoir pourquoi.

Il y a deux ſiécles que Paliſſi, cet ouvrier de Saintes, homme de génie, qui nous a laiſſé pluſieurs ouvrages remplis d'obſervations phyſiques bien ſupérieures à ſon ſiécle, faiſait ſur les inſtrumens des laboureurs une remarque ſemblable. Il dit (*recette véritable par laquelle tous les hommes de la France pourront apprendre à multiplier leurs tréſors*,) avoir vu en Bigorre de ces inſtrumens, ſi lourds & ſi mal faits, qu'ils lui donnèrent de la colère. Il paraît ſurpris avec raiſon, qu'un Gentilhomme qui vit dans ſa terre, n'emploie pas ſes lumières & ſon tems à tâcher de les perfectionner. Enfin il fait des vœux pour que le Roi, daignant s'occuper lui-même de cet objet utile, crée quelque eſpéce de récompenſe annuelle, deſtinée uniquement à ceux qui feront en ce genre une découverte.

Révolution récente qu'elle a éprouvée.

Le moment qu'appellaient les vœux de Paliſſi était, dans l'ordre des événemens, fixé au dernier Règne. Alors s'eſt répandu dans la Nation un engouement général ſur tout ce qui regarde l'Agriculture ; & cet engouement a été produit par un livre, *l'Ami des hommes*. Alors parurent ſur cet art une foule d'ouvrages, ſoit nationaux, ſoit traduits de l'Anglais. Alors s'établirent une gazette & un journal d'Agri-

culture, des Académies & des Assemblées d'Agriculture, des prix & des fêtes d'Agriculture, une Ecole vétérinaire enfin pour le traitement des animaux qui servent à l'Agriculture. Qui n'a entendu parler des Economistes, & de leurs deux écoles, pratique & théorique. Un sieur Sarcey de Sutieres, établi en Beausse, y a donné des leçons pratiques de labourage, & formé des élèves. On a inventé des charrues particulières, des semoirs pour distribuer plus également le grain, & par conséquent propres à économiser la semence. On a imaginé une *culture nouvelle*; c'est l'expression dont on s'est servi pour désigner de nouvelles manipulations & de nouveaux principes. Enfin le Gouvernement lui-même, secondant l'impulsion donnée aux esprits, a fait distribuer à ses frais dans les Provinces plusieurs livres qui avaient de la réputation (*a*). Il a favorisé les défrichemens

(*a*) L'un de ces ouvrages favorisés a été celui du Marquis de Turbilli sur le défrichement des terres, & sur l'art de les fertiliser par l'Ecobue. L'Ecobue, comme on sait, consiste à peler la superficie du sol, qu'on enlève avec les gazons & avec les petites racines qu'il peut contenir; à laisser le tout sécher; à le brûler ensuite au moyen de petits bâtis en bois, disposés d'espace en espace; & à répandre enfin ces cendres sur le terrein. Ce procédé est usité dans les terres maigres & stériles; je n'en parle ici que pour indiquer l'époque de son introduction en France. Elle n'a pas deux siécles, au moins si l'on en croit Palissi. Cet Auteur en fait mention dans son *Traité des Sels divers* imprimé en 1580, & il l'y décrit d'une manière très-détaillée : mais il n'en parle que comme d'une opération inconnue chez nous, & pratiquée seulement dans quelques cantons des Ardennes, où les laboureurs l'employaient, les uns tous les quatre ans, d'autres tous les six ans, pour tirer de leur sol aride un peu de segle.

par des exemptions particulières, & permis l'exportation des grains, que depuis il a prohibée par d'autres vues.

En condamnant avec impartialité les abus & le ridicule dont a pu ſe rendre coupable, pendant cette époque l'enthouſiaſme des Français, avouons cependant qu'il en a réſulté réellement pour l'Agriculture, & par conſéquent pour l'Etat, plus d'un bien. On a deſſéché des marais, défriché des landes, fertiliſé des terres arides, formé des prairies artificielles, & fait, ſur le chaulage des grains, ſur leurs diverſes maladies, ſur les inſectes auxquels ils ſont ſujets, ſpécialement enfin ſur l'art de les conſerver, beaucoup d'expériences utiles.

J'ai dit ci-deſſus, que les Gaulois, ainſi que les autres peuples leurs contemporains, ne connaiſſaient, pour ſéparer le grain de ſon enveloppe, d'autre moyen que de le faire fouler ſous de gros rouleaux, ou ſous les pieds de leurs chevaux. Toute vicieuſe qu'eſt cette méthode, elle s'eſt maintenue dans pluſieurs de nos Provinces.

Battage des blés.

Un Commiſſaire général des Haras de Provence, nommé Meiffren, a écrit, il y a une cinquantaine d'années, pour en montrer les inconvéniens. Outre qu'elle ſalit le grain par la fiente des animaux, qu'elle briſe la paille, &c., il prétend qu'elle fait encore avorter les jumens poulinières, & qu'elle gâte le pied des poulains. Auſſi, dit-il, l'Italie, l'Eſpagne, la Barbarie, & tous les pays enfin où l'on eſt curieux d'avoir de beaux chevaux pour le manége, l'ont-ils généralement proſcrite.

Meiffren

Meiffren ne se contenta pas d'éclairer ses compatriotes sur les abus de la pratique qu'ils suivaient. Il voulut encore leur fournir les moyens d'y suppléer avec avantage ; & inventa une machine à battre les grains, qui, en douze heures, pouvait faire autant d'ouvrage que six batteurs vigoureux en feraient dans le même tems avec le fléau. C'est au moins le jugement qu'en porta l'Académie des Sciences, devant laquelle l'Auteur en fit l'épreuve en 1737 ; quoiqu'en même tems l'Académie, néanmoins, déclarât qu'on pouvait encore la perfectionner.

Le sieur Duquet, en 1722, en avait présenté une autre du même genre, laquelle, au moyen d'une manivelle coudée, faisait jouer plusieurs fléaux à la fois. Celle-ci, disent les *Mémoires de l'Académie, a été depuis mise en usage avec succès.* En 1763, M. Loriot en présenta aussi une, composée de sept fléaux. L'année d'auparavant, il y en avait eu une autre, présentée par M. de Malassigni ; car il n'est personne qui inventant quelque chose d'utile, ne recherche la sanction d'un corps aussi éclairé, & aussi zèlé pour le bien public. Cette dernière machine de M. Malassigni, agissait au moyen de pilons qui étant successivement élevés par les mentonnets d'un arbre tournant, frappaient la gerbe en retombant sur elle tour-à-tour. On reconnaît ici la méchanique des moulins à foulons, des moulins à tan, &c ; mais, appliquée au battage du blé, elle avait le défaut de le piler, comme dans la méthode où l'on emploie des chevaux ; & ne pouvait pas donner ce

coup de fouet que donne le fléau, & qui détache le grain de ſon épi, ſans l'écraſer.

Les Anglais ſe ſont occupés auſſi de cette machine ſi utile. En 1768, M. Evert de Swillington en a inventé une qui peut faire mouvoir douze fléaux enſemble ; & pour laquelle il a reçu, en récompenſe, de la ſociété d'émulation, une gratification conſidérable. Mais ce qui eſt bien plus glorieux pour lui, c'eſt que l'Angleterre a adopté le fruit de ſon travail. On l'y a depuis perfectionné encore ; car il y a telle de ces machines qui eſt mue par un moulin à vent.

Quant à nous qui avons l'honneur des premières tentatives en ce genre, nous chez qui on en a fait pluſieurs heureuſes, ainſi qu'on vient de le voir, nous les avons délaiſſées dans un oubli impardonnable ; &, d'une extrémité de la France à l'autre, le blé eſt toujours foulé par les chevaux, ou battu à force de bras, par le fléau ſimple.

Conſervation des grains.

Perſonne n'ignore quelle facilité ont à fermenter & à s'altérer ces grains deſtinés par l'homme à ſa nourriture ; & ſur-tout le froment, le meilleur de tous. On ſait combien leur garde exige d'attentions & de travail, & combien ſouvent encore ces ſoins, ſi pénibles, ſont infructueux. Le plus beau, le plus utile des ſecrets ſans contredit, ſerait celui qui pourrait conſerver le grain quand il a été moiſſonné : & cependant c'eſt celui de tous dont on s'eſt le moins occupé ; quoique mille fois on l'ait demandé aux Phyſiciens, aux Naturaliſtes, & aux Savans, qui

aiment le bien public. Nous ignorons même quels étaient en ce genre les procédés de nos pères.

Il ſerait aiſé de prouver par vingt citations différentes, que dans tous les tems ils ont caché des blés ſous terre. Mais était-ce là une pratique, un uſage habituels, ou ſimplement une précaution paſſagère, dictée par la crainte d'un moment? C'eſt ce qu'on n'oſerait décider. Il eſt certain au moins que, depuis un ſiécle, le haſard a fait trouver, en différens endroits du Royaume, des amas de blé conſidérables, dans des trous & des ſouterreins dont on n'avoit abſolument aucune connaiſſance. Les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1708, en nomment pluſieurs; & ils ajoutent même, que le blé s'y était très-bien conſervé. Magaſins ſouterreins.

Quint-Curce rapporte que les Barbares qui habitaient les environs du Caucaſe, cachaient de même leurs grains dans des foſſes ſouterreines. Cette idée eſt ſi ſimple qu'elle a dû être la première qui ſe ſoit préſentée à des Barbares; & il eſt naturel que pluſieurs l'aient conſervée, même après s'être policés.

Les Montagnards Chinois ont encore pour leur riz, des puits deſtinés au même uſage. D'abord ils rempliſſent le trou de branches ſéches auxquelles ils mettent le feu. La flamme durcit les parois du puits; & la cendre forme ainſi, au fond, un lit aſſez épais pour défendre le grain de l'humidité de la terre. Après cela ils jettent leur riz dans le trou; ayant ſoin, à meſure qu'on l'emplit, d'en garnir les côtés avec des nattes. Mais, avant de jetter le grain, ils ont la précaution de l'expoſer très-longtems au

ſoleil, ou même de le deſſécher dans des étuves, afin de détruire ainſi les inſectes qui le dévoreraient, ou de diſſiper l'humidité intérieure qui le ferait fermenter.

Le *Théâtre d'Agriculture* par Olivier de Serres, ſieur du Pradel, (imprimé en 1600), nous apprend qu'en Gaſcogne & en Guïenne on employait de même des foſſes profondes, appellées *Cros* par les habitans, & dans leſquelles il fallait, dit-il, deſcendre avec une échelle. Mais ce qui eſt ſurprenant, ajoute l'Auteur, c'eſt que ces ſortes de magaſins ſont auſſi bons qu'ils paraiſſent devoir l'être peu.

Dans le Quercy, diſent les *Mémoires de l'Académie des Sciences* (année 1708), cités plus haut, on ſe ſert, pour le même uſage, de certaines carrières de ſable, fort communes dans le pays; ſans autre précaution que d'y étaler un lit de paille avant de les emplir; d'en mettre un autre par-deſſus le blé quand le tas eſt fait, & de couvrir enſuite le tout de terre. Enfin M. Duhamel (*Elémens d'Agriculture*) nous apprend que ces ſortes de puits ſubſiſtent encore aujourd'hui dans la Gaſcogne & le Vivarais; & toutes les perſonnes qui ont un peu lu ſavent qu'ils ſont très-uſités en Pologne & dans tout le nord de l'Europe.

Au reſte, de toutes les méthodes qu'on a inventées en différens tems pour conſerver le blé, celle-ci eſt une des plus sûres, parce qu'elle le défend de l'action de l'air extérieur; mais elle a un grand inconvénient, au moins dans nos climats, c'eſt qu'il faut employer le grain tout auſſi-tôt que le puits eſt

ouvert : autrement il se gâte. Sans doute que pendant qu'il était enfermé, la privation du renouvellement d'air ayant favorisé davantage en lui la fermentation intestine que subit tout corps qui porte en soi des principes de dissolution, il devient plus susceptible alors des impressions nouvelles, lorsqu'il vient ensuite à en recevoir de l'atmosphère. D'ailleurs on ne peut point également par-tout employer les caveaux, parce que par-tout on n'a point un terrein propre pour en construire. Mais l'art y a suppléé en certains endroits par un procédé à-peu-près pareil.

Ce procédé consiste à mettre en tas dans un magasin, le blé qu'on veut garder, à le couvrir de trois bons pouces de chaux pulvérisée, & à humecter ensuite cette chaux avec des arrosoirs pleins d'eau. Ainsi délayée, elle forme, avec les grains de la superficie, une calotte qui préserve le tas entier. Ceux-ci germent bientôt, & ils poussent même une tige d'environ un pied & demi ; mais elle périt l'hiver suivant, & leur paille ne fait qu'épaissir & fortifier encore la croûte extérieure. On a par ce moyen une provision de blé qu'on peut garder pour un cas de disette ; & c'est, disent les *Mémoires de l'Académie* que j'ai déjà cités, ce qu'on fait à Châlons, & dans plusieurs autres villes, dont les habitans aiment à se rassûrer contre une année de famine (*a*).

(*a*) M. Béguillet (*Traité de la Mouture Économique*) assure que ce fait est faux, qu'on en a aucune connaissance à Châlons, & que l'Auteur du Mémoire a été induit en erreur par l'Auteur de la *nouvelle Maison Rustique* qui l'a avancé gratuitement. Sans doute M. Béguillet a d'autres preuves pour attaquer un fait positif

Le même ouvrage parle d'un phénomène, aſſez ſemblable à l'opération de Châlons, & que le haſard ſeul a produit dans Mets. Quelques mouvemens inteſtins de la part des bourgeois de cette ville, ſous Henri III, ayant fait ſuſpecter leur fidélité, le Duc d'Epernon, alors Gouverneur, amaſſa dans la citadelle une proviſion conſidérable de blé, pour pouvoir leur réſiſter & les contenir en cas de révolte. Mais les habitans étant demeurés fidéles, & la garniſon ayant continué toujours de ſe fournir de vivres dans la ville, on ne toucha point au magaſin. Il a demeuré en ſon entier juſqu'à nos jours; & le grain s'en eſt très-bien conſervé, moyennant une croûte ou enveloppe, aſſez forte pour porter un homme, qu'ont formée la pouſſière du magaſin, les dépôts des inſectes, & les grains pourris par l'humidité.

En 1707, on avait fait à Sedan la même découverte. Toute la différence, c'eſt qu'ici le magaſin était creuſé dans le roc; qu'on en avait muré l'entrée; que le blé n'y était amaſſé que depuis 110 ans; & que la calotte s'y était formée par une germination du grain ſur un pied de ſuperficie.

On a, depuis, beaucoup écrit ſur ces deux faits. De prétendus politiques les ont même cités comme le moyen le plus sûr de nous préſerver de la famine. Amaſſez des blés dans les années abondantes, ont-

---

allégué, il y a plus de deux ſiécles, par Liébaut lui-même: car s'il ne lui oppoſait que le témoignage actuel des Châlonnais, il doit ſentir combien peu de force aurait ſon raiſonnement.

ils dit ; laissez ensuite agir la Nature, & ne craignez plus la disette.

A des gens qui font des promesses aussi intéressantes, il ne s'agit point d'objecter la quantité énorme de blé qui se perdrait par une croûte d'un pied, prise sur la superficie entière de tout ce qu'on en amasserait dans le Royaume. Quelque considérable que soit cette perte, qu'est-elle en comparaison du salut de l'Etat ? Mais les auteurs de ce projet magnifique sont-ils bien sûrs de conserver tout le grain qu'ils emmagasineront ainsi ? Il y a quelque tems qu'on a voulu en garder à l'Hopital-général de Paris. On avait construit pour cela une grande citerne qu'on remplit de blé ; & il s'y est pourri.

2°. Ont-ils réfléchi qu'il ne suffirait pas de conserver en son entier la substance du grain : qu'il faudrait encore trouver l'art de le conserver dans sa bonté premiere ? car enfin, tout vieillit & s'altere avec le tems. En vieillissant, le blé rougit, & contracte une certaine âcreté qui brûle la langue. Quand on le seme, il ne leve point, ainsi qu'on l'a éprouvé sur le blé de Mets. Enfin sa mauvaise qualité est si reconnue, que les Boulangers ne l'achetent qu'au plus bas prix, parce qu'ils sont obligés de le mêler avec d'autre pour l'employer. Seul, il ne pourrait faire du pain. M. Malouin, auteur de *l'Art du Boulanger*, l'un des arts qui doivent composer la collection entreprise par l'Académie des Sciences, assure qu'il a vu tenter l'expérience sur d'excellent blé de huit ans qu'on avait gardé avec le plus grand soin, & qui était très-bien conditionné. On ne put en obtenir

de bon pain, dit-il, qu'en y mêlant un tiers, & même une moitié de blé nouveau. Envain on a eſſayé pluſieurs fois d'en faire avec le blé de Mets. En 1744, quand Louis XV, par l'événement que tout le monde connaît, ſe trouva dans cette ville avec toute la Famille Royale, on leur en préſenta; mais ce pain fut trouvé inſipide, dit le docteur Malouin, & il n'avait pas la conſiſtance ordinaire: ce qui pourrait faire douter de ce qu'avance l'auteur du Mémoire de l'Académie, déjà cité pluſieurs fois, que le pain qu'on fit à Sedan avec le vieux blé était *excellent*. Il eſt vrai que l'Académicien ne cite ſur ce fait qu'un ſeul témoignage.

Pline aſſure, d'après Varron, que le blé peut ſe conſerver, ſans altération, dans ſon épi pendant cinquante ans: mais Varron dit qu'il faut enfouir les gerbes en terre. On conçoit en effet que les grains reſtant ainſi chacun dans leur enveloppe particuliere, ils ſont moins ſujets à s'échauffer & à fermenter, que quand ils ſe touchent & ſe preſſent mutuellement par tous les points de leur ſurface. Nos payſans, au reſte, connaiſſent cette méthode. Il n'eſt point de Province chez nous où l'on ne ſache conſerver la moiſſon en meule: mais ce n'eſt là qu'une manière ingénieuſe de ſuppléer aux granges, quand on en manque; ou une précaution d'un moment, pour attendre ſans riſque le tems où l'on pourra battre: &, quoiqu'en diſe Varron, il y aurait aujourd'hui peu de labourcurs aſſez confians pour oſer, ſur ſa parole, laiſſer en gerbe, pendant trois ou quatre années ſeulement, la moiſſon qu'ils au-

raient recueillie. Notre climat eſt trop humide : & ce qui pourrait peut-être réuſſir ailleurs, n'aurait chez nous aucun ſuccès.

Il ſuit de tout ceci que juſqu'à nos jours on n'a point encore trouvé de procédés sûrs pour conſerver, pendant un certain tems, les grains dans toute leur bonté. Il y a une trentaine d'années que le Gouvernement s'en occupa. Le Comte d'Argenſon, Miniſtre de la Guerre, ayant formé le projet d'établir, ſur les frontières du Royaume, des magaſins pour la ſubſiſtance des troupes, on imagina de faire paſſer le blé par une étuve, afin d'y détruire tout-à-la-fois par la chaleur, & les animalcules qu'il peut contenir, & l'humidité interne qui occaſionne en lui une fermentation. La première étuve fut conſtruite à Lille en 1750, par M. Maréchal, aujourd'hui Chevalier de Saint-Louis, & Commiſſaire principal des Guerres à Colmar. Lui-même a publié, ſur ce travail, quelques détails dans le *Journal de Paris*, 30 Avril 1781. Mais il convient pourtant que ſes premiers eſſais furent fort imparfaits; qu'il lui fallut tenter pluſieurs étuves nouvelles; & que ce n'eſt qu'en 1755 qu'il atteignit ce *point de perfection qui ne laiſſe plus rien à deſirer.* Etuves pour le blé.

En 1753, M. Duhamel, l'un de ces Phyſiciens ſi rares, dont les travaux précieux n'ont pour objet que le bien public, a publié un *Traité de la Conſervation des Grains*, dans lequel il paraît avoir pouſſé les expériences & les ſuccès plus loin qu'on avait fait encore avant lui. Enfermer dans un petit eſpace une grande quantité de blé, le mettre à l'abri des

rats, des oiſeaux, &c. l'empêcher de ſe gâter, le préſerver des inſectes, voilà le problême intéreſſant qu'il s'eſt propoſé à lui-même; & il eſt venu à bout de le réſoudre. Il emploie pour cela de grandes caiſſes bien fermées, ayant un double fond dont le ſupérieur eſt compoſé d'une grille en fil-d'archal recouverte de cannevas. Par le moyen d'un ſoufflet ou ventilateur, il y porte de l'air, qui pénétrant par le grillage, & ſortant par des ouvertures à ſoupape pratiquées au couvercle, traverſe toute la maſſe de blé, & en emporte l'humidité. Mais avant d'enfermer ſes grains dans le *grenier de conſervation* (c'eſt ainſi que M. Duhamel appelle ſon coffre), il les travaille, & les fait paſſer par trois cribles de différente eſpèce; puis, comme ils pourraient déjà être attaqués par des inſectes, & qu'alors la caiſſe augmenterait encore le mal, il les ſoumet, ainſi que M. Maréchal, dans une étuve particulière, à un degré de chaleur capable de faire périr les animalcules.

M. Maréchal a réclamé ſur M. Duhamel l'invention des étuves. Celui-ci l'a revendiquée à ſon tour. Pour moi, en donnant à cette découverte, ainſi qu'à celle des greniers de conſervation, les éloges que toutes deux méritent, je dirai ſeulement qu'il eſt fâcheux que des procédés ſi ingénieux & ſi sûrs excèdent les facultés, & même l'intelligence ordinaire du laboureur. M. Duhamel lui-même en a ſenti les inconvéniens; puiſque, dans un *Supplement* à ſon *Traité de la Conſervation des Grains*, il ſupprime le ventilateur, & ſe contente de faire

bien étuver le grain & de l'enfermer enſuite dans des caiſſes : aſſurant même, d'après pluſieurs expériences, que le pain fait avec ce blé eſt plus nourriſſant, plus ſavoureux, & qu'il exige dans le four un tiers moins de tems.

Au reſte, le Gouvernement a fait établir des étuves à Bordeaux pour les grains & farines deſtinés à nos Colonies. M. du Meſle, Intendant des îles de France & de Bourbon, en a fait conſtruire auſſi dans ces deux îles en 1772, d'après les principes & les plans de M. Duhamel. Il aſſure (*Journal de Paris*, 6 Mai 1781) qu'elles y ont très-bien réuſſi; qu'on y conſommait au mois de Septembre 1780, des blés qu'il avoit fait étuver en 1774 & 1775, & que le pain qui en provenait était *excellent*. Sa méthode, quand le blé était ſorti de l'étuve, conſiſtait à le faire étendre pour le laiſſer refroidir, à le faire vanner pour le nettayer de toute ordure, & à le tenir enſuite enfermé dans des caiſſes. Les plus petites de ces caiſſes contenaient 35 milliers peſant de blé; il y en avait même deux qui pouvaient en contenir 54 milliers.

Quand aux farines étuvées, elles ont eu le même ſuccès. On en a envoyé aux Antilles un certain nombre de barrils préparés ainſi, & d'autres qui ne l'étaient pas. On les a fait revenir enſuite les uns & les autres dans les ports de France. Au retour, les premiers étaient très-ſains, dit-on, & les autres ſe ſont trouvés tous demi-pourris.

M. l'Abbé Poncelet (*Hiſtoire naturelle du Froment*, année 1779) a propoſé auſſi, pour la conſerva-

tion des grains, une méthode, qui n'eſt que celle de M. Duhamel, avec quelques modifications. Pour exterminer les inſectes, M. l'Abbé Poncelet ſe ſert d'une leſſive particulière, dans laquelle il trempe ſon blé; & après l'avoir fait paſſer enſuite par l'étuve pour le ſécher, il l'enferme, non dans des caiſſes, comme M. Duhamel, mais dans une enceinte de briques avec compartimens. (L'enceinte eſt diviſée par caſes; afin que quand on voudra en tirer du blé, on puiſſe la vider à ſon aiſe par parcelles, ſans éventer le reſte du tas.) Lorſque le magaſin eſt plein, on le couvre fort exactement avec des planches épaiſſes, ſur les joints deſquelles on colle encore des bandes de toile. Enfin on y ajoute environ douze ou quinze pouces de ſable fin & très-ſec; ce qui préſerve le grain, comme avaient fait les croûtes à Metz & à Sédan, ou plutôt comme faiſaient jadis nos Pères.

Quoique je ne doute nullement que les deux Phyſiciens dont on vient de lire les procédés, ne doivent à leurs ſeules recherches & à leurs méditations, l'un les caiſſes, l'autre les greniers à compartimens; je ne dois point omettre néanmoins que ces deux inventions ne ſont point nouvelles, & qu'on les employait avant eux. Voici ce qu'écrivait en 1600 l'Auteur du *Théâtre d'Agriculture. Pour manier à l'aiſe, nettoyer & mêler les grains à volonté ſans ſe confondre, y aura, au grenier, des ſéparations d'aix ou de plaſtre, faiſant des receptacles diviſés, eſquels les blés ſe logeront par diſtinctes eſpèces. Quant aux quaiſſes où aucuns tien-*

nent leurs blés, elles ſont louables en ce que le blé s'y garde fort nettement hors des pouſſieres & du deſgats des rats & chats & oiſeaux, ſi elles ſont bien faites.

Au reſte, quoiqu'on puiſſe reprocher à ces méthodes, comme je l'ai dit plus haut, le défaut de ne pouvoir être employées par le ſimple laboureur, toujours trop pauvre pour entreprendre de pareilles dépenſes; elles peuvent cependant être adoptées par des Particuliers riches, par des Hôpitaux, des Corps municipaux, des Maiſons religieuſes; & en cela elles ſont vraiment précieuſes, parce qu'elles donnent à la claſſe la plus opulente de la Nation, la faculté de ſauver le Royaume dans une année de famine.

Multiplication des ſemences.

Un autre Abbé, nommé de Vallemont, mort au commencement de ce ſiécle-ci, nous a laiſſé dans un de ſes ouvrages, intitulé *Curioſités de la Nature & de l'Art*, un ſecret bien plus merveilleux encore. Cet auteur ne s'amuſait point à conſerver des blés déja venus, ils les multipliait avant qu'ils fuſſent ſemés; & cela ſans preſque cultiver la terre, ſans la fumer, & par la ſeule vertu d'une eau de ſa compoſition, laquelle devait, ſelon lui, opérer tous ces prodiges en développant les germes. (*a*)

Les vrais Phyſiciens rient toujours de pareilles découvertes; mais il n'en eſt pas ainſi de la multi-

(*a*) Quel que ſoit ce ſecret, l'Abbé de Vallemont n'en eſt point l'auteur. Long-tems avant lui, l'Allemand Agricola ſe vantait d'avoir trouvé une *mumie végétale* qui devait produire ſur les arbres ce que la compoſition de l'Abbé opérait ſur les grains.

tude. Tout ce qui s'annonce à elle comme un ſecret, la ſéduit infailliblement. Tel eſt ſon faible, parce qu'elle eſt ignorante. Annoncez-lui le Médecin de l'Europe le plus habile, elle s'en défiera; mais elle ſe livrera aveuglément à un charlatan, ſi celui-ci ſe vante de poſſéder une recette quelconque. Celle de l'Abbé de Vallemont fut accueillie preſque comme un préſent miraculeux. Ce fut à qui employerait ſa liqueur, ou à qui en inventerait une du même genre. On en trouve par douzaines dans le *Dictionnaire de Chomel*, dans la *nouvelle Maiſon Ruſtique*, dans nos différens livres d'Agriculture; & aſſurément, ſi elles tenaient ſeulement la moitié de leurs promeſſes, la France deviendrait capable de nourrir ſeule l'Europe entière. Des cultivateurs éclairés n'ont pas dédaigné pourtant d'eſſayer ſur leurs grains ces eaux prétendues fécondantes; moins, il eſt vrai, pour ſe convaincre par eux-mêmes de leur inutilité réelle, que pour pouvoir en aſſurer les autres. L'effet a été tel qu'ils l'avaient prévu. Mais le peuple a beau ſe tromper dans ſes expériences; il imagine toujours que c'eſt ſa faute, & n'en tient pas moins opiniâtrément à ſes préjugés.

Provinces renommées pour les grains.

Les blés réputés les meilleurs de toute la France au ſeizième ſiécle, étaient ceux de Beauce, de l'Iſle-de-France, de Brie, de Picardie, de Champagne, & du Baſſigny. Au moins c'eſt la liſte qu'en donne Liébaut, & le rang qu'il leur aſſigne. Cependant il ajoute que ceux du Berry, du Poitou, de la Saintonge, de l'Angoumois, du Limouſin, de la Nor-

mandie, du Languedoc, & de la Limagne d'Auvergne avaient de la réputation.

Selon Champier, toutes les Provinces qui ſont ſituées le long de la Loire regardaient le blé de Beauce comme le premier de tous. L'Auteur parle avec mépris de celui du Dauphiné, qui était brun, dit-il, rempli d'ivraie & de toutes ſortes de graines nuiſibles; de ſorte que le pain qu'on en faiſait cauſait des vertiges, & que les œufs mêmes des poules qui en mangeaient ſe vendaient moins que les autres.

D'après la loi que je me ſuis impoſée, en compoſant mon Ouvrage, d'en lire chaque article à l'homme de Paris réputé le plus habile dans l'art dont cet article doit traiter, j'ai conſulté ſur tout ce qui regarde les moulins, la mouture, & en particulier ſur la qualité reſpective des blés de nos diverſes Provinces, le ſieur Buquet, dont il ſera parlé bientôt, & l'un des hommes les plus capables aſſurément de porter en ce genre un jugement. Il m'a dit que le meilleur de tous les blés du Royaume, ſelon lui, était celui de Provence; puis enſuite, & dans l'ordre qui va ſuivre, ceux du Quercy, du Dauphiné, de la Brie, de la Beauce, du Valois, & du haut Soiſſonnais.

Carie des blés.

Le blé, comme la plupart des autres végétaux, a ſes maladies particulières; mais ce qui ſurprendra davantage dans une plante cultivée auſſi anciennement, c'eſt que quelques-unes de ces maladies ſont nouvelles. « J'ai vu quelques endroits des montagnes du Lyonnais, écrivait Champier en 1560, en

» éprouver une qui, ſelon les payſans du canton, » n'a pas trente ans d'ancienneté. Les uns veulent » qu'elle arrive au grain lorſqu'il eſt en fleur; les » autres, lorſqu'il commence à être formé. Il » aquiert ſa groſſeur ordinaire; mais il eſt noir & » vide. Si on l'écraſe entre les doigts, il paraît » comme pourri, & exhale une odeur fétide. Si » on le bat dans la grange, il laiſſe ſur l'aire beau- » coup de pouſſière noire. A en croire quelques » perſonnes, ce mal ne ſe fait ſentir que de deux » années l'une. Selon d'autres, on l'éprouve quel- » quefois tous les ans; & il a, pour cauſe, des brouil- » lards, des vents mal-ſains. D'ailleurs il ne ſe ré- » pand point généralement par-tout; mais il occa- » ſionne ici plus de ravages, & là moins ».

M. Tillet, de l'Académie des Sciences, a fait à Trianon, ſous les yeux du Roi défunt, pluſieurs expériences ſur les blés cariés. Il a découvert, avec l'aide du microſcope, que ces taches noirés qu'on appelle carie, n'étaient qu'une ſorte de moiſiſſure, une eſpèce de mouſſe ou de champignon qui s'implante dans le grain, & en dévore la ſubſtance en pénétrant juſqu'au germe qu'il infecte. Le Phyſicien s'eſt aſſuré qu'une forte leſſive, faite avec des cendres de bois neuf & de la chaux vive, détruiſait cette plante paraſite. Il a publié le réſultat de ſon travail; & ſon Mémoire, imprimé au Louvre, a été envoyé par le Gouvernement à tous les Intendans de Province.

SECTION

SECONDE SECTION.

Mouture des Grains.

IL eſt prouvé par l'Hiſtoire qu'avant qu'on ſût moudre le blé, on le mangea en ſubſtance, ou grillé, ou bouilli; mais, dès qu'on eut une fois trouvé l'art de ſéparer la pulpe blanche & nourriſſante qu'il contient, d'avec la peau groſſière de ſon écorce, on renonça à tous les autres procédés en faveur de celui-ci.

Moulins à bras & à chevaux.

Soit que, ſelon Pline, on doive à Cérès tout ce qui concerne la boulangerie, ſoit que ce ſoit Myletas, fils du premier Roi de Laconie, qui, comme le prétend Pauſanias, ait inventé les moulins; il eſt certain au moins que les premiers qu'on employa furent des moulins à bras. En Egypte & en Grèce c'étaient les femmes qui les tournaient. Néanmoins ce travail, ſur-tout quand les moulins étaient un peu conſidérables, devenait ſi fatiguant, que chez la plupart des peuples où ils furent en uſage, on n'y deſtina ordinairement que des eſclaves; & que quand on voulut avancer le travail, ou avoir les moulins plus forts encore, il fallut ſe ſervir d'ânes & de chevaux pour les tourner.

Moulins à eau.

Les moulins à bras donnèrent ſans doute l'idée des moulins à eau, dans leſquels le produit du travail, bien autrement multiplié, s'opère continument

& ſans peine par la force réglée d'un élément aſſujéti. Quelques Savans ont fait honneur de cette belle machine à Mithridate; mais cette aſſertion ſi glorieuſe pour le Monarque, ils ne la fondent que ſur un paſſage très-peu déciſif de Strabon, dans lequel il eſt dit que près de Cabires & du palais de Mithridate *on voyait un moulin à eau.* Ce qui eſt certain, c'eſt qu'alors exiſtait déjà l'invention dont il s'agit. Une lettre de M. le Prince, inſérée dans le *Journal des Savans* an. 1779, en fournit pluſieurs preuves. Telle eſt entr'autres cette jolie épigramme d'Antipater de Theſſalonique, dont voici la traduction. « Vous qu'on a juſqu'ici employées à moudre » nos grains, femmes, laiſſez déſormais repoſer vos » bras, & dormez ſans trouble; ce n'eſt plus pour » vous que les oiſeaux annonceront par leurs chants » le lever de l'aurore. Cérès a ordonné aux Nayades » de remplir vos travaux. Elles obéiſſent, & tour- » nent avec vîteſſe une roue qui meut rapidement » elle-même les meules peſantes. Maintenant vont » renaître pour nous les jours heureux, les jours » de repos du ſiècle d'or. Nous changeons ſans peine » en alimens les dons de Cérès ».

Rome, dans le cours de ſes conquêtes, dut apprendre ſans doute la conſtruction de ces ſortes de moulins. On en trouve en effet la deſcription dans Vitruve. Cependant, comme cette ville préféra d'employer à la mouture de ſes grains l'immenſe quantité d'eſclaves qu'elle contenait, on n'y connut guères que des moulins à bras ou à chevaux. Ceux-ci diminuèrent quand Conſtantin eut aboli l'eſclavage;

& alors il fallut adopter & perfectionner les moulins à eau.

Il est probable que c'est par l'entremise des Romains que ces derniers furent introduits chez les Gaulois. Ausone en fait mention. En parlant d'une des rivieres qui se jettent dans la Moselle, il nous l'a représente *precipiti torquens cerealia saxa rotatu.*

Nous voyons par l'attention avec laquelle la Loi Salique, la Loi des Bourguignons, la Loi des Visigots, s'occupent de la police des moulins, par les peines graves qu'elles décernent toutes trois contre ceux qui en briseront quelque écluse, ou qui y voleront, que le Gouvernement les regardait comme une chose très-importante.

Nos anciennes Ordonnances font aussi mention de *moulins à arche.* Ce sont ceux qu'aujourd'hui nos Meuniers nomment *Moulins pendans*, & qui sont construits sur les arches des ponts. On en voit quelques-uns de cette sorte à Charenton près de Paris. Moulins pendans.

L'art a trouvé le moyen d'établir des moulins jusques sur les ruisseaux qui n'ont qu'un filet d'eau pour en mouvoir la roue. Il n'a fallu pour cela que changer en augets creux les larges planches qui forment les aubes, & placer la roue plus bas que le courant. L'eau, amenée par une goutière, tombe perpendiculairement dans les augets; & elle opère ainsi par son poids, ce qu'opère dans les autres l'impulsion horisontale. Moulins à auges.

Bélon (*observations sur les singularités trouvées en Grèce, en Asie, &c.* ann. 1553) dit avoir vu au Mont-Athos, des moulins dont le courant n'était

pas plus gros que le bras. La roue en eſt petite, dit-il ; *faite d'autre manière que ne ſont les nôtres ; & cependant elle pourroit faire tourner quelque grande meule qu'on voudroit.*

Je n'oſerais décider, d'après cette courte deſcription, ſi les moulins que Bélon déſigne ici ſont ceux que nous nommons moulins à auges ; mais ſi ce ſont les mêmes, cette roue, *faite différemment des nôtres*, donnerait lieu de croire qu'alors ils n'exiſtaient point encore en France.

Les moulins à eau pour le blé ont produit ſucceſſivement les moulins à papier, les moulins à huile, à tan, à foulon, &c. ; mais en ceci, comme en mille autres choſes, le plus utile a précédé ce qui l'était le moins.

Moulins à bâteau.

Nous venons de voir les moulins à eau adoptés dans Rome. En moins de deux ſiècles, ils s'y établirent ſi excluſivement, que la nourriture de la ville dépendit uniquement d'eux. En 540, quand Vitigés vint y aſſiéger Béliſaire, le Roi Vandale ne fit autre choſe, pour l'affamer, que couper les aqueducs & détourner les courans d'eau ſur leſquels les moulins étaient établis. Il eût réuſſi infailliblement, ſans l'invention induſtrieuſe du Général de l'Empire, qui s'aviſa, dit Procope, de tranſporter les moulins ſur le Tibre même, & qui inventa ce que nous appellons moulins-à-bateau.

Ceux-ci ſont les moins bons de tous, & ils ont des inconvéniens ſans nombre. Il y a pourtant des endroits où il n'eſt pas poſſible d'en adopter d'autres ; & Lyon ſur-tout eſt dans ce cas. Les montages qui

entourent cette ville ſont tellement battues des ouragans, que les moulins à vent qu'on a voulu y conſtruire ont tous été briſés. D'un autre côté, les moulins à bateau gênent ſi conſidérablement la navigation du Rhône, ils occaſionnent tant de naufrages, enfin ils ont ſi ſouvent expoſé la ville aux craintes de la famine, par les longues interruptions de travail qu'occaſionnent les groſſes eaux & les gelées, que le Corps municipal a propoſé en 1768, un prix pour l'Auteur qui trouverait le meilleur moyen d'y ſuppléer & d'approviſionner sûrement Lyon en farines.

Vingt & un ans auparavant, un ſieur du Boſte avait déjà propoſé, dans ce deſſein, des moulins d'une conſtruction nouvelle. La roue motrice, dans les ſiens, n'était point appliquée au côté du bateau, comme dans les nôtres. Il la plaçait à la poupe; ou plutôt, c'était moins une roue ordinaire, que des aubes taillées en vis ſans fin, & fixées à l'extrémité d'une longue piece de bois, laquelle leur ſervait d'arbre, & était couchée ſur l'eau. La vîteſſe du courant, en faiſant tourner la vis, faiſait tourner auſſi l'arbre; & celui-ci communiquait ſon mouvement à la meule. Par ce procédé, comme le bateau allait en quelque ſorte, au moyen d'un bras poſtiche, chercher, juſqu'au milieu de la rivière, le mouvement dont il avait beſoin, il pouvait reſter attaché au rivage; il gênait beaucoup moins, & courait lui-même bien moins de riſques. Cette invention, louée dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, fut, diſent ces Mémoires, adoptée avec ſuccès à Lyon; mais le ſuccès ne fut pas de longue

durée probablement, puiſque le Corps municipal, comme je l'ai remarqué, ſe vit obligé, quelques années après, d'inviter les artiſtes & les ſavans à imaginer des moyens plus sûrs.

C'eſt de nos jours qu'on a trouvé celui d'employer le flux & le reflux de la mer pour faire tourner les moulins. On en doit l'invention à un Charpentier de Dunkerque, nommé Perſe.

Quoique les moulins à eau & les moulins à bateau aient été adoptés généralement en France preſque au moment de leur origine, ni les uns ni les autres cependant n'y abolirent les moulins domeſtiques. Dans la vie de Saint Benoît d'Aniane (mort en 822), on lit que le Saint en avait un qui lui ſervait pour lui & pour ſes compagnons, & dont la meule était tournée par un âne. Il eſt encore mention d'un moulin à chevaux, ſous l'an 1302, dans une chronique en vers, que j'ai eu occaſion de voir parmi les manuſcrits de la bibliothèque du Roi, & qui eſt du quatorzième ſiécle.

Quant aux moulins à bras, ils dûrent, comme plus commodes, & en même tems comme moins diſpendieux, ſe conſerver plus généralement encore. Parmi les *miracles de Saint Bertin*, on lit celui d'une femme qui ne voulant point fêter la tranſlation de ce Saint, & travaillant, ce jour-là, à moudre ſon blé, perdit l'uſage du bras. Frodoard rapporte un miracle ſemblable, opéré l'an 888, ſur une autre femme qui, dans un cas pareil, ſentit tout-à-coup ſa main s'attacher à la manivelle de la meule, & qui ne fut délivrée qu'en invoquant Saint Denis.

Et ce n'était point seulement chez les particuliers que se trouvaient ces sortes de moulins; c'était chez les Rois mêmes. Grégoire de Tours raconte qu'une certaine Septiminie, nourrice d'un fils de Childebert, ayant été convaincue de plusieurs crimes, elle fut reléguée dans un Domaine Royal, & condamnée, entre autres peines, à tourner la meule du moulin qui devait fournir, chaque jour, aux femmes du Gynécée (*a*), la farine nécessaire pour leur nourriture. *Septiminia, vehementer cæsa, ac cauteriis accensis in facie vulnerata, in Marilegiam villam ducitur, ut scilicet trahens molam, his quæ in Gynæcio erant positæ, per dies singulos farinas ad victus necessarias*

(*a*) Chez les Grecs & chez les Latins, on appellait Gynécée tout endroit réservé exclusivement aux femmes. On donna aussi ce nom à certains lieux de travail où elles s'occupaient en commun d'ouvrages de laine. Nos Rois, sous la premiere & la seconde Race, eurent, dans leurs palais & leurs maisons de campagne, des Gynécées de cette seconde espèce. Mais on voit par les Capitulaires de Charlemagne, que les femmes qui s'y trouvaient attachées, y travaillaient à des ouvrages de plus d'un genre. *Ad Genicia nostra, sicut institutum est, opera ad tempus dare faciant; id est, linum, lanam, evaisda, vermicula, Warentia, pectines, laminas, cardones, saponem, unctum, vascula, & reliqua minutia quæ ibidem necessaria sunt.... Feminæ nostræ quæ ad opus nostrum sunt servientes*, dit-il ailleurs, *habeant ex partibus nostris lanam & linum, & faciant sarcillos & casimilos.* Outre les esclaves enfermées dans le Gynécée, outre les personnes libres qui s'y attachaient au service du Prince, on y reléguait quelquefois certaines femmes convaincues d'adultere ou de quelque autre crime. Telle fut la Septiminie dont parle Grégoire de Tours. Mais il paraît par l'exemple de celle-ci, que les coupables alors étaient condamnées à des travaux particuliers & plus durs que les autres.

prepararet. Après ce qui a été dit plus haut, que le travail de la mouture à bras était ſi fatiguant qu'en certains pays on n'y employait que des eſclaves, on ne ſera pas ſurpris de le voir ici infligé comme peine.

Pluſieurs dévots perſonnages s'y dévouerent même quelquefois, par eſprit de pénitence. S. Germain, Evêque de Paris, ne mangeait d'autre pain en carême que celui dont il avait lui-même moulu le grain. A ſon imitation, Ste Radegonde, depuis le moment où elle prit le voile de Religieuſe à Poitiers, voulut, tous les ans, moudre auſſi le ſien, dit Fortunat; & l'on montre encore aujourd'hui dans cette ville, comme une relique, quelques fragmens de la meule dont ſe ſervait la pieuſe Reine.

On trouve des exemples de moulins à bras, juſques au treizième ſiécle. Ils ſubſiſtèrent long-tems ſur-tout dans les Communautés religieuſes, tant parce que ces Communuautés étant ſituées la plupart loin des rivières, dans les déſerts & dans les bois, ils y devenaient d'une néceſſité indiſpenſable; que parce que le travail de corps étant preſcrit aux Moines par leur Régle, on s'y faiſait un devoir de moudre manuellement tout le grain néceſſaire à

Les Grands-Seigneurs voulurent avoir des Gynécées, à l'imitation des Rois. Mais malheureuſement ces établiſſemens, entre leurs mains, devinrent bientôt, par un effet de la dépravation des mœurs, des ſerrails où ils tinrent enfermées les victimes deſtinées à leur luxure. Ces déſordres furent ſi multipliés & ſi ſcandaleux, que le mot de Gynécée devint le ſinonime de lieu public; & peut-être ſont-ce-là les premieres maiſons de proſtitution qui aient eu lieu en France.

la nourriture du Monastère. Ils subsistent encore dans l'Orient, concurremment avec les autres. Plutarque nous apprend que les Romains en avaient toujours dans leurs camps & à la suite de leurs armées. Chez nous, il y a eu, plus d'une fois, des cas urgens, tels que ceux d'un siége, où l'on s'est vu obligé de les employer; & plusieurs de nos places de guerre en offrent encore des débris dans leurs magasins *(a)*. En 1741, à la suite d'une grande inondation & d'un hyver très-rigoureux, le Contrôleur-Général des Finances proposa au Corps municipal de la ville de Paris d'en faire construire dans la Capitale; & son avis, qu'on adopta, eût été suivi sans la guerre qui survint. Enfin nos Agronomes modernes en recommandent beaucoup l'usage. Ils prétendent même que comme la farine y est moins échauffée par la pression que sous les meubles énormes des autres, elle perd moins son huile & ses principes; & que par conséquent le pain qui en résulte est meilleur.

Moulins pédales.

Ce conseil est d'autant plus praticable maintenant qu'un Méchanicien habile (M. Berthelot) a trouvé le moyen de les faire tourner par le seul mouvement des pieds & la pesanteur du corps : ce qui les rend incomparablement moins pénibles. Ces moulins pédales ont été annoncés au public par l'auteur en 1778, & adoptés presque aussitôt

---

(a) Les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1707, font mention d'une machine proposée par un sieur de la Garouste, pour faire tourner à la fois quatre de ces moulins domestiques.

dans l'Hôpital général de Bicêtre. C'eſt-là un de ces lieux où les machines qui emploient les hommes doivent être accueillies avec autant d'empreſſement qu'on accueille ailleurs celles qui les économiſent. Au lieu de laiſſer pourrir dans une éternelle oiſiveté les malfaiteurs forts & vigoureux que renferme ce lieu de châtiment, le Magiſtrat de police y a introduit différentes ſortes de travaux. Ils y ſont excités par l'appas d'une rétribution qui leur eſt payée ; & c'eſt ainſi qu'en rendant utiles à la Société, des malheureux qui lui étaient nuiſibles, un homme ſage a ſu encore leur rendre plus ſupportable le châtiment qu'ils méritent.

Les moulins pédales ne ſont plus employés actuellement à Bicêtre : mais c'eſt par des raiſons étrangeres à leur conſtruction & à leur utilité.

En 1741, un Architecte nommé Manſart, avait préſenté à l'Académie des Sciences un moulin à bras, portatif, plus petit que les moulins ordinaires de cette eſpèce, & qui néanmoins pouvait moudre huit boiſſeaux de blé par heure.

Moulins-à-vent. Ceux qui ont pour moteur la force du vent ont été inventés, dit-on, dans l'Aſie mineure, où les rivières ſont rares. On croit communément qu'ils nous furent apportés, au XIIe ſiècle, par les Croiſés ; & que c'eſt-là la raiſon pour laquelle on rencontre ſi fréquemment différentes pièces de ces moulins dans les anciennes armoiries. Si le fait eſt vrai, il faut au moins que ce ſoit un préſent de la premiere Croiſade ; puiſqu'il exiſte une charte de Guillaume, Comte de Mortain, petit-fils de

Guillaume-le-Conquérant, datée de l'an 1105, dans laquelle il est mention de moulins-à-vent (*a*).

A en croire Heringius (*tractatus singul. de molendinis*) il y avait déja près de quatre siècles qu'ils subsistaient dans d'autres contrées de l'Europe. Au moins il rapporte un passage d'une ancienne Chronique Bohémienne, par lequel on voit qu'on en établit alors en Bohême. *Recenset Wenceslaus Hagec, in Chro. Bohem. quod anno Christi* 718 *primum molendinum aquaticum in Bohemiâ sit extructum, cum antea solis molendinis vento agitatis & in montibus extructis uterentur.* J'ignore quel degré de croyance mérite la Chronique citée par Heringius; mais quand même les moulins dont il s'agit auraient été introduits en Bohême au huitieme siècle, comme l'avance le Chroniqueur, rien ne prouverait qu'ils fussent alors connus en France. Seulement il en résulterait qu'ils ne sont point en Europe le fruit des Croisades.

Au reste, quelque soit l'époque où parut chez nous cette belle & ingénieuse machine, elle est du petit nombre de celles qui ont reçu, dès le commencement, toute la perfection dont elles sont susceptibles. Je parle ici de la partie essentielle du

---

(*a*) Cette charte est rapportée par Mabillon dans ses *Annales Bénédictines*, & citée par Ducange dans son Glossaire, au mot *molendinum*. Guillaume y permet à Vital, Abbé de Savigni, d'établir *molendina ad ventum* dans les Diocèses d'Evreux, de Bayeux & de Coutances.

moulin-à-vent, c'eſt à-dire, des aîles; car le bluteau, & les autres additions qu'on y a faites ſucceſſivement, ſont des objets peu importans en comparaiſon de celui-ci.

La poſition de ces aîles n'était point indifférente. Si on les eût placées toutes droites, ou, pour parler méchaniquement, perpendiculaires à l'axe commun auquel elles ſont attachées, elles n'euſſent préſenté au vent qu'un obſtacle qu'il aurait briſé, ſans aucun autre effet, toutes les fois que ſa force ſerait devenue aſſez grande. Placées trop obliquement, il n'aurait fait que gliſſer ſur elles; & elles n'euſſent point tourné? Il fallait donc leur donner un certain degré précis d'inclinaiſon; & ce point fixe était d'autant plus difficile à trouver qu'il était fondé ſur les loix du mouvement combiné. On l'a trouvé cependant.

Un Mathématicien de ce ſiècle-ci, Parent, de l'Académie des Sciences, ne doutant point que des ouvriers ignorans, tels que ceux qu'on emploie à la conſtruction des moulins, ne puſſent être réformés ſur un point de théorie auſſi ſavante, s'eſt aviſé d'examiner comment devait être placé l'axe du moulin par rapport à la direction du vent, & les aîles par rapport à leur axe. Après bien des calculs & un long travail inutiles, il a trouvé que ce qu'il fallait faire était préciſément ce qu'on faiſait. *Si ce pouvait être en quelque façon un ſujet de jalouſie pour les Savans, qu'une machine ſi parfaite où la ſcience n'a point eu de part, & où juſqu'ici elle n'a rien ajouté*, dit à ce propos l'Hiſtorien de

l'Académie, Fontenelle, *ils devraient s'en consoler, parce qu'ils sont du moins les seuls qui aient pu s'assurer pleinement de toute sa perfection.*

Cependant, Parent, comme s'il eût été fâché de voir la science avoir tort contre la pratique, revint à la charge; &, trois ans après, dans un nouveau Mémoire, il prétendit qu'aux environs de Paris la position des aîles n'était pas tout-à-fait conforme aux loix de la méchanique, & qu'elles faisaient avec leur axe un angle de soixante & onze degrés & demi, au lieu d'en faire un de cinquante-cinq, ainsi qu'elle le prescrit *(a)*. Ce n'est pas tout. Pour avoir le plaisir de perfectionner cette machine *si parfaite*, il propose d'ajouter aux moulins deux aîles de plus, & de leur donner à toutes six la forme elliptique. Enfin prévoyant qu'on pourrait fort bien ne pas adopter la forme nouvelle qu'il prescrit, il leur conserve celle qu'elles ont; mais, en les laissant subsister quadrangulaires, il y fait des changemens qu'il prétend être bien autrement avantageux.

Quelle qu'ait été la force des démonstrations de l'Auteur, on ne voit pas dans les *Mémoires de l'Académie*, qu'il ait inspiré à personne assez de confiance pour oser les mettre en pratique. On n'y voit même pas que lui-même ait eu ce désir,

---

(*a*) Dan. Bernoulli prétend dans son Hydraulique que l'angle de 55 degrés est trop grand dans certains cas; & qu'il ne faudrait incliner les aîles que de 45,

ſi naturel à tout inventeur, de prouver par le ſuccès la vérité de ſa découverte.

Au reſte, il n'eſt pas le ſeul qui ait voulu réformer la conſtruction des moulins-à-vent. Un autre Mathématicien (*Théorie de la vis d'Archimede*) en a donné auſſi une nouvelle.

Moulins horiſontaux.

En 1767, un Machiniſte, nommé Bourier, a propoſé à l'Académie des Sciences un changement plus conſidérable encore ; celui de rendre horiſontaux ces ſortes de moulins. Il eſt vrai que par cette poſition ils acquerraient l'avantage de tourner à tout vent; & que quand le vent changerait, on ne ſerait point aſſujetti à y préſenter, comme on fait pour les autres, le corps du moulin lui-même. Tel eſt le jugement favorable qu'en a porté l'Académie ; mais elle a jugé en même tems que le mouvement des moulins horiſontaux ſerait gêné, parce que les volans ayant beaucoup de longueur, leur poids les ferait plier (*a*).

(*a*) Avant de finir ce qui regarde les moulins-à-vent, j'ajouterai ici, par ſurabondance, qu'un nommé Laſſiſe, Menuiſier de Farmoutier en Picardie, a ſoumis en 1726, à l'examen de la même Académie le modèle d'un, qu'il prétendait propre à labourer la terre ſans bœufs & ſans chevaux. Quatre ans auparavant, Duquet, dont il a déja été fait mention ci-deſſus à l'occaſion des fléaux multiples, avait préſenté auſſi un charriot à voiles, qui pouvait de même labourer par la ſeule impulſion du vent. Ces deux machines furent trouvées ingénieuſes ; mais elles ſont du nombre de celles qui ont des inconvéniens ſans remède, & qu'on devrait peut-être rejetter, quand même elles n'en auraient pas, parce qu'il ne faut pas diſpenſer le payſan de nourrir des bœufs & des chevaux.

Champier nous apprend que, de ſon tems, la Bourgogne & le Lyonnais eſtimaient beaucoup les meules qui ſe tiraient de Champagne & de Brie. Liébaut vante ſpécialement celles de la Ferté-ſous-Jouarre. Celles-ci ſont encore aujourd'hui renommées ainſi que celles d'Houlbec en Normandie, près d'Evreux. Meules.

Le ſieur Buquet m'a dit que pour les blés du Nord, dont la nature eſt plus humide, les meules de la Ferté ſont les meilleures, parce qu'elles ont plus de tranchant. Mais pour les blés de nos Provinces Méridionales, qui ſont plus ſecs, il eſtime davantage les meules de Nérac & de Clérac.

Ces ſortes de pierres au reſte ſont très-rares. Cependant il y a en France pluſieurs endroits qui en produiſent des carreaux aſſez conſidérables pour que pluſieurs, réunis enſemble, puiſſent former une meule. On ſe ſert, pour aſſujétir ces morceaux détachés, d'un cercle de fer; & les vides qu'ils laiſſent entr'eux, ſe bouchent avec du mortier ou du plâtre. Ces meules-ci ſont d'uſage dans beaucoup de cantons où les autres ſeraient trop cheres; & quand les carreaux en ſont bien choiſis, elles ſont meilleures même que les meules entières, parce qu'on peut en exclure les inégalités de veines qui ſubſiſtent ordinairement dans les autres.

L'art de moudre, l'art de bluter n'ont pas toujours été ce qu'ils ſont aujourd'hui. Un Meûnier maintenant ſait extraire du même blé différentes ſortes de farines, comme le Vigneron, par des procédés d'un autre genre, ſait tirer du même raiſin Mouture.

des vins qui différent en qualité. On a même trouvé le moyen d'améliorer les farines, en mêlant enſemble diverſes ſortes de blés, & de former ainſi un pain meilleur; de même qu'en mélant le produit de différens vignobles, on eſt parvenu à rendre certains vins excellens. Cependant les bonnes méthodes n'ont point également pénétré par-tout. Il eſt encore, dans les Provinces, bien de vieilles routines; & peut-être ſerait-il vrai de dire que chaque canton preſque, a en France ſa manière de moudre, de bluter, de faſſer, de pêtrir, d'employer les levains, &c.

Quelque intéreſſant que fût le tableau de tous ces procédés, il comporte des détails trop vaſtes pour entrer ici; mais je ne puis me refuſer à y dire un mot ſur la mouture *économique*, devenue depuis quelque tems ſi célebre dans la Capitale par l'éclat qu'elle y a fait, & par les éloges qu'elle y a obtenus.

Mouture économique.

Le blé, quand il a paſſé par le moulin, offre, comme on ſait, deux produits différens, la farine & le ſon; mais ce ſon eſt toujours chargé d'une quantité plus ou moins conſidérable de farine adhérente à l'écorce, & ſur-tout d'une quantité de gruau, qui eſt la partie la plus blanche du grain, ainſi que la plus ſavoureuſe & la plus nourriſſante. Ce gruau pourtant était rejetté, & il ne ſervait qu'à engraiſſer les animaux, ou à faire de l'amidon. Enfin on imagina, pour le ſéparer du vrai ſon, de le faire repaſſer ſous la meule quatre à cinq fois de ſuite: & c'eſt là ce qui a donné à l'opération

le

le nom d'*économique*. Elle produit plusieurs sortes de farines, dont une, plus belle que la farine ordinaire, se vend plus cher, & s'emploie de préférence pour les petits pains & la pâtisserie.

On attribue la découverte de cette mouture à un Meûnier de Senlis, nommé Pigeaut, dont les descendans exercent encore, depuis un siècle, la même profession dans cette ville. Pigeaut pourrait peut-être l'avoir introduite dans son canton; mais certainement elle subsistait avant lui, puisque les Statuts des Boulangers, dressés en 1658, défendent de faire *remoudre les sons*, & qu'une Ordonnance du Prévôt de Paris, rendue l'an 1546, défend de même de *mêler avec la farine du son remoulu.*

Ce qui donna lieu à ces réglemens est une sorte de contrebande adroite qu'employaient les Boulangers de la Capitale. L'entrée des farines alors était assujétie à certains droits. Pour frauder ces droits, ils faisaient entrer les farines avec tout leur son, les sassaient chez eux, renvoyaient ces sons gras au moulin, les faisaient rentrer dans Paris comme *issues*, & renouvellaient cette manœuvre autant de fois qu'ils en avaient besoin. Mais les frais qu'elle entraînait les en dégoûta encore plus que la sévérité des Ordonnances; & l'abolition du droit d'entrée les y fit renoncer tout-à-fait.

M. Béguillet, dans son *Traité de la mouture économique*, recule bien davantage l'origine de cette mouture. Selon lui, les Romains l'ont connue; il prétend qu'elle a été *de tout tems* pratiquée sur la Marne, & qu'elle était même employée comme

un ſecret par les Meûniers de Pontoiſe & par ceux du pays Chartrain. Il ne manque à tout ceci que des preuves bien évidentes.

Quel que ſoit au reſte l'auteur de la découverte, il eſt sûr que le ſecret en eſt reſté, pendant un certain tems, concentré dans les environs de Senlis; & que c'eſt-là qu'a été perfectionné l'art de remoudre, comme c'eſt à Melun qu'on a perfectionné celui de bluter & de bien aſſortir les farines. Néanmoins peu-à-peu l'invention a gagné du terrein. On a vu même des Marchands s'enrichir très-vîte en achetant uniquement des ſons, qu'ils faiſaient remoudre enſuite, & qu'ils revendaient en farine. Enfin la mouture économique a pénétré dans Paris. Un certain Maliſſet, Boulanger fort habile dans ſon métier, s'en fit le promoteur. Il voulut prouver juridiquement qu'elle produiſait davantage que toutes les autres moutures; & en fit, en 1760 & en 1761, pardevant le Lieutenant-Général de Police, des expériences qui lui furent favorables, ainſi que le conſtate le procès-verbal qu'on en dreſſa.

Maliſſet cependant n'avait pas encore pouſſé la mouture économique au point de perfection qu'elle pouvait avoir. Cette gloire était due au ſieur Buquet, Meûnier de Senlis, qu'il fit venir à la réquiſition de M. Duperron, Adminiſtrateur de l'Hôpital-général de Paris, lequel lui avait demandé pour la direction des moulins de cet Hôpital quelqu'un d'intelligent. Buquet y travailla ſous les yeux de l'Adminiſtrateur; & celui-ci publia le réſultat de ſes opérations.

On imagine sans peine l'éclat qu'eut un pareil succès dans une ville où les têtes s'échauffent si aisément. Les écrits des Economistes prônèrent beaucoup la nouvelle méthode. Elle se répandit avec une rapidité surprenante ; & maintenant Paris & l'Ile-de-France ne connaissent plus guères que la mouture économique.

Quant aux Provinces, malgré l'empressement qu'on y a pour tout ce qui sort de la Capitale, malgré les éloges prodigués à la découverte nouvelle, malgré enfin le profit réel avec lequel elle s'annonçait, elle n'y fit d'abord aucune sensation. Buquet lui-même, envoyé par le Gouvernement à Lyon en 1764, à Bordeaux en 1766, à Dijon en 1767, à Mondidier en 1768, &c. n'éprouva partout que des contradictions. *La lettre d'un Gentilhomme des Etats de Languedoc à un Magistrat du Parlement de Rouen, sur le commerce des blés, des farines & du pain*, rapporte d'autres faits semblables ; & entr'autres celui d'un Meûnier de Pontoise qui étant allé en Normandie pour y établir la nouvelle mouture, fut renvoyé avec dédain. Depuis quelque tems néanmoins elle s'est introduite avec succès dans plusieurs villes ; & je tiens du sieur Buquet lui-même, & du sieur le Leu, administrateur des moulins de Corbeil pour l'approvisionnement de Paris, que les années dernieres ils avaient formé chez eux des élèves pour différens cantons de la France, & notamment pour la Gascogne.

Mais, en attendant que le tems ait constaté les

avantages & les déſavantages reſpectifs de tous ces procédés divers, remarquons, pour notre conſolation, que nous tirons aujourd'hui d'une quantité de blé donnée plus du double de ce qu'on en tirait, il y a cinq ſiècles, par exemple.

Art de la mouture perfectionné.

La nourriture d'un homme alors était eſtimée à quatre ſetiers de blés par an; & en effet on en donnait quatre ſetiers aux Quinze-Vingts : (le ſetier pèſe environ 240 livres). C'eſt encore la quantité qu'exigeait au ſeizième ſiècle, Budée; le ſetier, ſelon lui, ne fourniſſant que 144 livres de pain. En Octobre 1573, il en fourniſſait, ſelon diverſes pièces rapportées par La Mare, 172 livres. Le produit était encore devenu plus favorable, il y a cent ans. L'Abbé de Fleury (*Mœurs des Iſraélites*, an. 1681), ne compte plus pour la ſubſiſtance d'un homme, à deux livres & ſix onces de pain par jour, que trois ſetiers de blé (*a*). Le Maréchal de Vauban, dans ſa *Dîme Royale*, n'en demande pas davantage. Cependant, vingt ou trente

(*a*) La ration que l'Auteur aſſigne ici pour la ſubſiſtance journaliere d'un homme ſerait trop forte en France. Un manœuvre, un payſan peuvent conſommer journellement deux à trois livres de pain; mais quiconque a autre choſe que du pain à manger n'en conſomme pas cette quantité. Nos ſoldats, par l'Ordonnance, n'en ont qu'une livre & demie. L'article IX de l'Arrêt du Parlement, rendu en 1717 en faveur des priſonniers, ne leur en attribue pas davantage; & ceux-ci n'ont que du pain. Un mangeur ordinaire n'en mangera pas plus de dix-huit onces par jour.

Je ſoupçonne encore de l'erreur dans le produit que rapporte l'Abbé de Fleuri; mais il n'eſt pas de mon ſujet de m'y arrêter.

ans après, on trouva l'estimation trop forte, & on la réduisit à deux setiers & demi, lesquels formaient alors 446 livres de pain. Malouin, dans son *Art du Boulanger*, an. 1767, prétend qu'il en faudrait moins encore, puisque les deux setiers & demi demandés donneraient en pain, dit-il, au moins 480 livres.

Un séjour de quelques mois à la campagne, près de Corbeil, m'a inspiré le desir de revenir de nouveau sur ce calcul. Je me suis adressé pour cet effet au sieur le Leu, homme aussi officieux qu'intelligent, dont je viens de citer plus haut l'autorité, & qui, par le nombre de moulins qu'il a sous ses ordres, ainsi que par la multitude de personnes qu'il est journellement obligé de nourrir, pouvait, mieux que qui ce fût, me donner le vrai produit d'une certaine quantité de blé en farine & en pain. La double épreuve a été faite sous ses yeux, avec l'exactitude la plus scrupuleuse, au mois d'Octobre 1779; & en voici le résultat.

Deux setiers & demi de froment, première qualité, pesant ensemble 600 livres, ont donné par la mouture économique 456 livres de farine, & 558 livres de pain.

Par la mouture à la lyonnaise, les deux setiers & demi ont produit en farine 490 livres, & en pain 600 livres: ce qui forme poids pour poids, c'est-à-dire, livre de pain pour livre de blé.

Il faut remarquer que dans la mouture à la lyonnaise la farine est moins blanche, parce qu'il y entre une certaine quantité de son; & c'est pour

cela que cette mouture produit davantage. Elle ſe nomme auſſi, par cette raiſon, *mouture des pauvres*. Le nom de *lyonnaiſe* lui a été donné par le ſieur Buquet, qui l'établit à Lyon dans les moulins qu'à un ſecond voyage il monta ſur le Rhône, après y avoir été envoyé par le Gouvernement. Ce n'eſt qu'un raffinement de la mouture économique, dans lequel on tire au plus fort produit poſſible. L'inventeur prétend même que le ſetier de froment moulu ainſi, rend deux cens ſoixante livres de bon pain; ce qui excéderait encore le produit donné par le ſieur le Leu. Au reſte, en établiſſant la lyonnaiſe à l'Hôpital-général de Paris, il ſe vante d'avoir épargné à cet Hôpital cinq mille ſetiers de blé par an.

L'avantage de la nouvelle méthode eſt plus grand encore pour le ſegle & l'orge que pour le froment, parce que leur forme allongée donnant moins de priſe aux meules ordinaires, les deux bouts du grain échappaient en ſon. Si, par la mouture économique, on gagne maintenant plus d'un huitième ſur le froment, on gagne de même près d'un tiers ſur le ſegle, & près de la moitié ſur l'orge. Un ſetier d'orge, peſant deux cens douze livres, donnait par la mouture ruſtique ordinaire, employée dans les moulins de campagne, cinquante-huit livres de farine; il en donne aujourd'hui cent quinze.

Cependant, ſi Pline ne ſe trompe pas quand il rapporte ce que produiſait en pain la mouture de ſon tems, il s'enſuivrait que les Romoins étaient plus avancés que nous encore dans l'art de la panification.

D'une meſure de froment, dit-il, les Romains retiraient peſant en pain un tiers de plus que ſon poids en grain; tandis que nous, même par la plus favorable de nos moutures, nous ne ſommes parvenus, comme on vient de le voir, qu'à obtenir un peu plus que poids pour poids. Dans ce cas-là il fallait que les Romains fiſſent entrer, ou plus d'eau dans leur pâte, ou plus de ſon dans leur farine; car quand on voit le ſon d'un blé, moulu à la lyonnaiſe, ſortir pour la derniere fois de deſſous la meule, on convient qu'il ne faut jamais ſe flatter de pouſſer plus loin l'art du moulage; & l'on eſt tenté de douter alors que les Romains, avec leurs moulins-à-bras, aient jamais obtenu un pareil produit.

Bluteaux pour les grains.

L'Auteur d'un Mémoire, déja cité pluſieurs fois à l'occaſion du blé de Mets, fait mention d'un ſecret qu'employaient alors (année 1708) les Chartreux de Paris, pour enlever ce qu'on appelle la moucheture du blé. Il conſiſte dans une eſpece de bluteau, lequel, au lieu d'être doublé comme les autres avec de la ſoie ou de l'étamine, était compoſé en entier de lames de fer-blanc, piquées en manière de rape, & la pointe en dedans. Par ce moyen, dit l'auteur, on peut avec du blé tâcheté faire du pain très-blanc. En effet il eſt aiſé de concevoir que le grain tournant dans une pareille machine, il doit y être frotté aſſez durement, pour que les tâches de ſon épiderme ſoient enlevées. Mais, en le ratiſſant ainſi, les pointes du bluteau ne s'exerceront-elles uniquement que ſur les tâches, & avec la mauvaiſe

farine n'en perdra-t-on pas un peu de bonne?

Le bluteau des Chartreux en a produit deux autres, dont font également mention les *Mémoires de l'Académie des Sciences* : l'un préſenté en 1768 par M. Gambier ; l'autre en 1763 par le ſieur Poix, exécuté par l'auteur à l'Abbaye de Saint Martin-des-Champs, & adopté par le Monaſtère. Ceux-ci étant preſque les mêmes, il ſuffira d'en décrire un des deux. Je choiſis le plus récent, celui de M. Gambier.

Il était cylindrique comme le crible des Chartreux, & garni de même en lames de tôle piquées : mais les rapes s'y trouvaient diſpoſées en hélice ; de ſorte que le grain était obligé, par cette diſpoſition, de parcourir dans le crible trente pieds de longueur, quoique le crible n'en eût que quatre & demi. Il y avait en outre, d'eſpace en eſpace, des grilles de fer, ayant leurs ouvertures de différentes grandeurs pour ſéparer les différentes qualités de grain, à meſure qu'il était nétayé par les rapes. Les groſſes ordures tombaient dans une caiſſe particulière deſtinée à les recevoir ; les petites étaient, ainſi que la pouſſière, emportées par un Ventilateur.

Au reſte, les moulins économiques ont adopté un crible du genre de ceux dont on vient de parler. C'eſt un cylindre de fer-blanc, ou de tôle, piqué, poſé verticalement, & dans lequel le blé paſſe avant d'arriver à la meule.

TROISIEME SECTION.

Pain.

Dès qu'une fois l'induſtrie de l'homme eut trouvé l'art d'extraire la farine du blé, il trouva bientôt celui de préparer cette farine. Il en compoſa des gruaux, des bouillies qu'il épaiſſit au feu, & enfin une pâte qu'il y fit cuire, & qui s'appella pain.

C'eſt encore à l'Orient que nous devons cette dernière invention; laquelle aujourd'hui n'y a preſque plus lieu, parce que le riz y eſt devenu la principale nourriture.

Pain. L'Aſie, peuplée avant les autres parties du monde, dut trouver & perfectionner avant elles les arts de néceſſité première. Deux Béotiens y apprirent, dans un voyage, celui de faire le pain (*a*). Ils l'apporterent dans leur patrie, où leurs concitoyens, par reconnaiſſance, leur dreſſerent à chacun une ſtatue. De la Béotie, le ſecret ſe répandit dans la Grèce qui le perfectionna ſinguliérement; & de la Grèce, il paſſa dans la Gaule avec cette Colonie de Phocéens qui vint y fonder Marſeille. Ce fut depuis cette époque ſans doute que s'établit chez nos Druïdes l'uſage de

(*a*) Les Egyptiens attribuaient à Ménès, leur premier Roi, l'invention du pain, des moulins, de la charrue & de tous les inſtrumens du labourage, ainſi que la culture de la vigne & du lin, & l'art de filer la laine pour les étoffes.

porter un pain dans la fameuſe cérémonie du gui de chêne.

Les peuples de la Grande-Bretagne ne ſavaient, ſi l'on en croit Diodore, tirer d'autre parti de leurs blés que d'en froiſſer les épis pour en avoir les grains, de piler enſuite ces grains dans un mortier, & de les manger ainſi broyés. Quant aux Romains, Pline aſſure que pendant quatre cens ans, ils ne vécurent que de bouillies. Encore n'eurent-ils même de bon pain que deux ſiecles après, lorſqu'au retour de l'expédition contre Perſée, ils amenèrent en Italie des Boulangers Grecs.

Cuiſſon du pain. Le pain, dans les premiers tems, ſe cuiſait ſous la cendre; c'eſt-à-dire, ſur l'âtre du foyer, ou ſur une plaque de terre ou de fer échauffée, que l'on couvrait enſuite d'un chapiteau par-deſſus lequel ſe mettaient des cendres chaudes: à peu-près comme pour ce qu'on appelle dans nos cuiſines, *four de campagne*.

Fours. Suidas attribue l'invention des fours à un certain Annus, Egyptien, perſonnage inconnu dans l'hiſtoire; mais qui mériterait d'y tenir une place diſtinguée, ſi ſes titres à la découverte dont il s'agit étaient prouvés inconteſtablement.

L'uſage des fours a été introduit en Europe par la voie des Romains. Ce peuple, pendant le cours de ſes conquêtes en Orient, eut lieu de les connaître. Il en apprit la conſtruction, les adopta pour lui-même, & en enſeigna dans la ſuite l'uſage à nos Peres quand il les eut ſubjugués.

Cependant on conſerva toujours en France, &

même longtems après l'introduction des fours, l'usage de cuire sous la cendre. Raimbold, Abbé de Saint-Thierry près de Rheims, mort en 1084, ordonna pendant sa dernière maladie, qu'on servît à ses Moines, le jour de son trépas, *unum generale de piscibus, unam pitantiam (a), & PANES SUBCINERICIOS quos libos vocant.*

M. Faiguet, Trésorier de France à Châlons, a inventé, pour le service des Armées, une sorte de fours mobiles & portatifs, dont les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, année 1761, font une mention honorable. Ceux-ci sont composés de deux fortes caisse de tôle, emboîtées l'une dans l'autre, & espacées d'un bon pouce. La caisse intérieure sert de four. Elle a trois étages qui peuvent recevoir chacun cent quatre-vingt-dix rations de pain; & s'échauffe, en allumant du feu dans l'espace vide qui sépare les deux caisses. Enfin, tout cet équipage est monté sur des barreaux de fer, qu'on assujétit par des vis, & qui servent à transporter le tout où l'on veut, en y ajoutant un essieu & des roues.

Pain azyme.

Comme la pâte n'a en elle-même rien qui puisse la faire lever, on sent très-bien qu'elle devait former, sans levain, un pain mat & insipide autant qu'indigeste. Pour le mieux cuire, on lui donna d'abord fort peu d'épaisseur. Dans les repas, aulieu de

(a) En style monastique, on appellait *generale*, la portion particuliere qu'on servait à un seul Religieux; & *pitance*, celle qu'on servait pour deux, comme fromage crud; car quand il était cuit, il devenait *generale*.

le couper comme aujourd'hui, on le caſſait ; & Athénée, décrivant les feſtins des Gaulois, dit que, par politeſſe, on l'y ſervait tout briſé ; *panes multos confractos*. Cependant, quoique ces mêmes Gaulois euſſent trouvé, ainſi qu'il ſera dit plus bas, un levain pour leur pâte, la Nation n'en conſerva pas moins le goût des pains azymes.

Pain aſſiette.

Il y en avoit un ſur-tout qu'on employait ordinairement en guiſe de plat ou d'aſſiette, pour poſer & couper certains alimens. Humecté ainſi par les ſauces & par le jus des viandes, il ſe mangeait enſuite comme un gâteau.

L'uſage des *tranchoirs*, (c'eſt ainſi que les ſiècles poſtérieurs nommèrent ces pains-aſſiette, ſans doute à cauſe de leur deſtination,) s'eſt maintenu très-long tems. Il en eſt mention dans une Ordonnance du Dauphin Humbert II, rendue en 1336. Il veut que tous les jours on lui ſerve à table, des *pains blancs pour ſa bouche, & quatre petits pains pour lui ſervir de tranchoirs (a)*. Froiſſart les appelle *tailloirs* ; nom qui, comme l'autre, annonce quel était leur uſage. En parlant du Comte de Foix dont le fils, trompé par Charles le Mauvais, avait reçu, ſans le ſavoir, une poudre empoiſonnée, l'Hiſtorien dit que le Comte *prit la poudre, & en mit ſur un taillouer de pain*, (il y en avait auſſi d'argent, comme je le dirai

---

(a) *Panes albi de bochâ, & quatuor panes parvi pro inciſorio faciendo.* Valbonais, chez qui j'ai trouvé l'Ordonnance dont je parle, explique cette phraſe par *pains à couper en tranches pour mettre dans la ſoupe.*

ailleurs,) *& appella un chien, & lui en donna à manger.*

Les tranchoirs étaient usités à la table des particuliers opulens & des gens en place, comme à celle des Souverains. L'auteur des *Vigiles de Charles VII*, après s'être demandé quelle vaisselle ont les Evêques, & avoir répondu qu'ils ont de grands & beaux buffets d'or & d'argent, des pots, flacons &c. du même métal, demande encore;

Hé! qu'ont les povres? — Ils ont les tranchouers
Qui demeurent du pain, dessus la table.

Nos Rois en ont conservé l'usage plus longtems encore. Le jour de leur sacre, on en faisait, en pain bis, une très-grande quantité que l'on présentait aux convives pour la forme, & qu'on distribuait ensuite aux pauvres. Au sacre de Louis XII, on en servit 1294 douzaines. Cette cérémonie s'observa encore au sacre de Charles IX.

Levain.

Soit que le hasard, qui a produit seul presque toutes les découvertes, ait fait celle du levain; soit qu'on la doive à des mains trop économes qui, pour ne pas perdre quelque morceau de vieille pâte, auront voulu la mêler avec de la nouvelle, l'invention n'en est pas moins précieuse pour nous; puisqu'elle a servi à rendre le pain moins compact, & parconséquent plus salutaire ainsi que plus agréable. Celui où on l'employa devint beaucoup plus elevé, plus épais que le pain azyme. Dans les repas, on ne put le rompre, comme celui-ci; il fallut le couper.

La plupart des peuples chez qui les pains levés furent d'usage, ne connurent d'autre levain que celui dont je viens de parler, & qui consistait à dé-

layer dans la nouvelle pâte un peu de pâte aigrie. Cependant tout ce qui eſt capable d'exciter la fermentation, comme preſſure, verjus, eaux aigrelettes, vinaigre, &c. peut ſervir de levain. On a employé comme tel juſqu'au vin même; & Champier rapporte que, de ſon tems (année 1560,) ce dernier levain était d'uſage en France (*a*). D'autres perſonnes, dit Liébaut, faiſaient entrer dans le levain ordinaire, apparemment pour lui donner

(*a*) « On jette dans l'eau, dit-il, des grappes de raiſin, (ſans » doute blanc); le lendemain, on y écraſe celles qui flottent; » & cette eau vineuſe, qu'on fait entrer dans la confection du » pain, le rend plus délicat & plus agréable. D'autres, ajoute » Champier, prennent de la farine de millet qu'ils pêtriſſent avec » de l'écume de vin nouveau, lorſqu'il fermente & qu'elle ſort » par la bonde du tonneau. Ils en forment des petits pains qu'ils » laiſſent ſécher au ſoleil, & qu'ils gardent enſuite pour le be- » ſoin, quand ils boulangeront ».

Le dernier procédé ſe trouve dans Pline, qui dit que ce levain de millet ſe conſervait une année entiere. Quelquefois les Romains employaient, au lieu de millet, du ſon de froment, pêtri de la même manière. Huit onces de ce levain-ci ſuffiſaient pour un boiſſeau de farine. Quant à la façon de s'en ſervir, le Naturaliſte nous apprend qu'on délayait les paſtilles dans de l'eau avec de la fine-fleur de farine, & ſur le feu, comme nous faiſons pour la bouillie; & qu'enſuite on pêtriſſait la pâte avec cette ſorte de brouet.

Si réellement ces levains vineux avaient, comme l'écrit Champier, la faculté de ſe conſerver ſecs; s'ils étaient auſſi bons que ceux dont nous nous ſervons; comme d'ailleurs ils ſont bien autrement agréables que les nôtres, & ſur-tout bien plus que la levure qui communique toujours au pain un goût d'amertume, on ne voit pas trop pourquoi on a ceſſé de les employer en France, & même dans les Provinces à vignobles, telles que la Bourgogne, où l'on n'a point encore admis le levain de levure. Cette même Bourgogne fait de la moutarde au moût de vin; pourquoi ne fait-elle plus de levain au moût?

plus de force, du sel, du verjus, du vinaigre, & même du jus de pommes aigres.

Les Gaulois, selon Pline, employaient, pour ferment, la levure, ou lie de bierre. L'usage s'en perdit, sans qu'on sache ni quand, ni pourquoi. Cependant on continua de s'en servir pour les pâtisseries, comme il sera dit ailleurs. Mais, sur la fin du seizieme siècle, quelques Boulangers de Paris ayant commencé à mettre en vogue le pain mollet, & la pâte de ce pain étant plus lourde & plus difficile à lever que les autres, à cause du lait & du beurre qu'on y faisait entrer, il fallut avoir aussi un ferment plus fort; & ce fut alors qu'on se servit de la levure qui était en usage pour la pâtisserie. Cette méthode réussit. Tous les Boulangers de la Capitale l'adoptèrent; &, loin que personne s'en plaignît, les nouveaux pains au contraire furent trouvés exquis & légers, & eurent long temps la vogue. Levure de bierre.

Cependant il se rencontra enfin des Physiciens méticuleux qui allarmèrent le public sur cette découverte, & qui en parlèrent comme d'un poison. D'autres leur répondirent. On écrivit, on disputa, on se dit des injures; & l'affaire enfin parut si grave au Gouvernement qu'il crut devoir s'en mêler. Le Lieutenant de Police convoqua chez lui en 1666 (*a*) une assemblée de Médecins pour

(*a*) Il y a sûrement erreur dans les Ecrivains qui ont cité ce fait: puisque la charge de Lieutenant de Police n'a été créée qu'en 1667. Ainsi l'assemblée dut se tenir, ou chez M. de la Reynie, qui le premier posséda la charge, ou chez le Lieutenant-Civil qui alors était chargé de la police.

avoir leur avis. Ceux-ci n'ayant pu s'accorder, la queſtion fut portée à la Faculté de Médecine, qui, après deux mois d'examen, ſoit dans les braſſeries pour examiner la qualité de la levure, ſoit dans les boulangeries pour s'aſſurer de la manière dont on l'y employait, à la pluralité des voix (47 contre 33) décida, le 24 Mars 1668, (a) qu'elle était *contraire à la ſanté & préjudiciable au corps humain, à cauſe de ſon âcreté, née de la pourriture de l'orge & de l'eau (b).*

Un de ceux qui montrèrent le plus de chaleur dans ce riſible procès fut ce Gui Patin, connu en littérature par des lettres remplies d'anecdotes, de méchancetés, & d'une certaine érudition. Quelques autres Médecins, du nombre deſquels était ce fameux Perrault, devenu immortel par la Colonnade du Louvre, écrivirent vainement pour ſoutenir

---

(a) Quoique cette date ſoit celle que citent les auteurs qui ont parlé de cette matière, je crains qu'elle ne ſoit pas plus exacte que la précédente. Patin, qui fut un des Commiſſaires nommés pour ce procès, dit dans une lettre du 13 Novembre 1668, » Meſſieurs du Parlement ont député ſix Médecins de notre Fa« culté, deſquels je ſuis l'ancien. Nous nous aſſemblerons un de « ces jours, & ferons le procès à cette levure de bierre qui n'eſt « qu'une vilaine écume «.

(b) Il eſt de la juſtice cependant de rapporter ici une obſervation du Docteur Malouin ; c'eſt que l'aſſemblée de la Faculté n'ayant point été auſſi nombreuſe qu'elle pouvait l'être, & d'ailleurs le décret n'ayant point été confirmé, ſelon l'uſage du Corps, dans trois aſſemblées conſécutives, il ne doit pas être regardé comme une déciſion légale de ſa part.

l'avis

l'avis contraire ; la Reynie, Lieutenant de Police, dans le rapport qu'il fit de cette querelle au Parlement, opina à ce qu'on défendît la levure. Cependant, comme tout le monde continuait de demander aux Boulangers, de ces nouveaux pains mollets, si friands, dans lesquels elle entrait ; & comme, en dépit de la décision de la Faculté, on en mangeait sans aucun accident, un Arrêt du Parlement, rendu le 21 Mars 1670, en permit l'usage. Mais ce fut à condition que les Boulangers n'en employeraient que de la fraîche ; & que pour l'avoir telle, ils la prendraient dans Paris, ou dans les environs, au lieu de la tirer de Province comme ils faisaient auparavant.

Depuis ce tems on a continué dans la Capitale de s'en servir avec succès. L'exemple néanmoins n'a point à beaucoup près gagné par-tout ; il y a encore en France beaucoup de cantons, & même des Provinces entieres, telles que la Normandie & la Bourgogne, où l'on ne se sert, même pour les pains mollets, que du levain de pâte. Sans doute que l'amertume qu'on a trouvée à celui de bierre aura empêché de l'adopter. Ce fait au reste donne lieu à une réflexion singulière qu'on aura plus d'une fois occasion de faire en lisant cet ouvrage ; c'est que, malgré la vénération qu'on a dans les Provinces pour tout ce qui s'annonce comme sortant de la Capitale, tout n'y éprouve pourtant pas, il s'en faut de beaucoup, une fortune égale.

Qu'en ajustemens, en coëffures, ou en habille-

mens, par exemple, on y porte une mode pariſienne ; quelque couteuſe, quelqu'extravagante qu'elle ſoit, elle ſera accueillie avec un empreſſement inſenſé. Annoncez-y au contraire une invention nouvelle en choſes de nourriture & d'alimens, vous n'y exciterez pas la moindre ſenſation. Mais l'un de ces deux faits tient au phyſique, l'autre au caprice & à la pure fantaiſie. On adopte une mode de Paris, parce qu'on veut afficher l'opulence & ſe mettre au bon ton. On rejette un ragoût de Paris, parce qu'on a les ſiens auxquels les organes ſont habitués dès l'enfance, & parce que l'habitude, qui les fait trouver excellens, rend nulles, ou déſagréables, toutes les ſenſations qui ne reſſemblent point à celles-ci. Peu-à-peu peut être, & avec le tems, le ragoût pariſien prendra faveur. Ce ſera là une ſuite de la contagion irréſiſtible du luxe ; mais d'abord il aura été mal accueilli.

Quoi qu'il en ſoit, la découverte de la levure eſt une choſe intéreſſante dans l'hiſtoire de la panification, parce qu'elle en a conſidérablement diminué le travail *(a)*. Néanmoins, quoiqu'il ne ſoit plus rien aujourd'hui en comparaiſon du tems où les bras

---

(a) Non-ſeulement le levain de bierre eſt plus actif que le levain de pâte, puiſqu'il ne faut qu'un quarteron du premier où l'on emploierait huit livres du ſecond ; mais il opére encore beaucoup plus vîte ; & le Boulanger qui s'en ſert fera trois fournées de pain, tandis qu'un autre n'en fera que deux avec le levain ordinaire.

ne pouvant suffire à pêtrir la pâte, il fallait la travailler avec les pieds, il n'est encore que trop fatiguant.

Machines pour pêtrir.

Un M. Solignac avait entrepris de le réduire à très-peu de chose par le moyen d'une machine de son invention, laquelle devait pêtrir à la fois une très-grande quantité de farine. Il la présenta en 1760 à l'Académie des Sciences. C'était une sorte de herse qui agitait & remuait la pâte en tournant circulairement. Si l'on avait besoin de plus de force, on la faisait mouvoir avec une manivelle, ou avec des chevaux. M. Solignac fit ainsi, en 14 minutes, en présence de l'Académie, un pain qui fut trouvé très-beau & très-bon.

L'année suivante, un Boulanger de Paris, nommé Cousin, présenta une autre machine du même genre, dont l'épreuve eut lieu à l'Hôtel-Royal des Invalides. On donna à Cousin une certaine quantité de pain à faire avec la sienne, tandis qu'en même-tems, & avec la même farine, un autre Boulanger en faisait à la manière ordinaire. Le pain du premier fut trouvé moins blanc; ce que les Académiciens qui présidaient aux deux épreuves, expliquerent en disant que Cousin n'y avait point introduit assez d'air : défaut que devait avoir aussi le pain de M. Solignac. Or, c'est l'air qu'on y insinue en dissolvant par le travail des bras la substance gommeuse de la farine, qui rend le pain & plus blanc & plus léger. Cousin eût pu très-aisément remédier à ce défaut, & rendre sa machine propre à bien battre la pâte; car il fut reconnu que si elle battait mal, elle pêtrissait bien. Mais

il y renonça probablement ; & perſonne depuis ne s'eſt aviſé de la réformer, quoique ce fût une choſe auſſi facile qu'avantageuſe.

Boulangers. L'inſtitution des Boulangers eſt très-ancienne (*a*). Tant qu'il avait été d'uſage de cuire le pain ſous la cendre, chaque mère de famille avait pu s'aquitter de ce travail domeſtique. Mais quand les fours furent une fois adoptés, la dépenſe alors & l'embarras augmentant, on trouva plus commode, ſur-tout dans les villes, de porter ſa pâte chez quelqu'un qui ſe chargeant en même-tems de celle de pluſieurs autres, ſe trouva ainſi en état de ſervir chacun à très-peu de frais. C'eſt ce qu'entreprirent d'abord les Meûniers. Ils firent conſtruire des fours près de leurs moulins ; & par-là ils eurent deux fonctions, celle de moudre la farine des particuliers, & celle de cuire leur pain. D'autres gens, qui n'étaient pas Meûniers, conſtruiſirent auſſi des fours publics ; ce qui fit appeller ceux-ci Fourniers. Bientôt cependant les Fourniers étendirent leur profeſſion. Non-ſeulement ils eurent chez eux de petits moulins domeſtiques, pour pouvoir moudre comme les Meûniers ; mais ils ſe firent en même-tems marchands de farine ; enfin ils vendirent du

---

(*a*) Ceux de la Gaule avaient choiſi pour leur patron Mercure-*Artaïus*', ainſi nommé du grec *Artos*, qui ſignifie pain ; & ils lui avaient bâti un Temple dont on voyait encore au dernier ſiècle, dit Chorier, (*Hiſtoire du Dauphiné*) des ruines avec un pavé en marqueterie. Le lieu eſt aujourd'hui un village, nommé *Artaï*, à deux lieues de Grenoble.

pain. On trouve la preuve de ceci dans une Ordonnance de Dagobert II, année 630.

Charlemagne, au siècle suivant, s'occupa de la police d'une profession aussi importante. Il ordonna dans ses Capitulaires que le nombre de ces artisans, nécessaire pour chaque ville, fût toujours complet; qu'ils tinssent avec ordre & propreté le lieu de leur travail; que leur conduite fût irréprochable; & il chargea les Juges des Provinces de tenir la main à ce dernier reglément.

S. Louis fit mieux encore. Il exempta du service militaire les Boulangers & les Meûniers; & cette grace était très-importante, puisque tous les sujets, à moins d'un privilège particulier, étaient obligés de marcher à l'armée, quand le Seigneur, ou quand son Suzerain publiaient leur ban.

Bannalité des fours & des moulins.

Parmi les biens & revenus que possédait au neuvième siècle le Monastère de Saint-Riquier, un dénombrement, dressé alors par l'Abbé Héric, compte douze fours bannaux. Quoiqu'en général la bannalité soit une tyrannie du pouvoir, je ne doute nullement que celle de Saint-Riquier ne fût un droit légitime, puisqu'elle était possédée par des Religieux. Sans doute, dans le nombre des Seigneurs qui en aquirent de pareilles, il y en eut plusieurs dont les titres furent également équitables. On conçoit en effet que des payſans ayant besoin d'un four ou d'un moulin, ils se soient adressés, pour l'obtenir, à leur Seigneur; & que celui-ci ait bien voulu le construire & le tenir en bon état, à condition qu'ils n'en employeraient point d'autre que le sien. Dans

ce cas, la ſujétion à laquelle ſe ſoumirent ceux-ci fut un contrat libre qui rendait ſacré le droit du premier.

Mais malheureuſement il eſt trop prouvé que ces conventions reſpectables furent infiniment rares. On ſait que les Grands, & même les Seigneurs particuliers, vers la fin de la ſeconde Race & au commencement de la troiſième, profitèrent de la faibleſſe du Gouvernement pour accroître leur puiſſance aux dépens de la puiſſance Royale; un des droits qu'ils uſurpèrent, fut celui d'avoir un four & un moulin. On ſait encore que comme ils forcèrent leurs vaſſaux, non-ſeulement de s'en ſervir, mais de s'en ſervir aux conditions qu'il leur plut de dicter, le privilège uſurpé devint un de leurs revenus les plus sûrs.

Encore s'ils n'avaient commis que cette injuſtice; mais combien en joignirent-ils d'autres qui furent une ſuite néceſſaire de la première. Il exiſte une lettre de Fulbert, Evêque de Chartres, écrite au commencement du onzième ſiècle au Duc de Normandie, pour réparer une iniquité de ce genre. Le Prélat s'y plaint d'un certain Baudri, Miniſtre du Duc, qui venait d'obliger les vaſſaux d'un de ſes villages d'aller faire moudre leur blé à cinq lieues de chez eux. *Noſtris hominibus novam engariam induxit, banniendo ſcilicet ut irent ad molinendum Sancti Audoeni quinque locis* (leucis) *ab eorum auſpiciis* (hoſpitiis) *remotum.*

Quoi qu'il en ſoit, cette bannalité, de même que celle des fours, s'établit bientôt, de gré ou de force,

par toute la France. Par-tout où il y eut des Seigneurs, dans les villes comme dans les campagnes, elle fut introduite. Le nom *du four* que portent encore aujourd'hui plusieurs rues de Paris, marque que certains quartiers de la Capitale n'en étaient pas exempts. Non-seulement les Bourgeois, mais les Boulangers eux-mêmes étaient obligés d'y cuire. Philippe-Auguste permit enfin à ces derniers d'en avoir un chez eux pour leur service & pour celui des Bourgeois qui voudraient y porter leur pâte. Chaque four lui payait annuellement neuf sous trois deniers. Philippe-le-Bel fit plus encore, il accorda en 1305 aux habitans de Paris le droit d'avoir un four, d'y cuire leur pain, & même de se vendre du pain les uns aux autres. Enfin S. Louis affranchit les villes de la bannalité des fours; & il régla que dans les campagnes il faudrait, pour en jouir, être Voyer du bourg, c'est-à-dire avoir la justice & la seigneurie du grand chemin.

Cette bannalité est presqu'entièrement abolie en France; mais on sait que beaucoup de terres y jouissent encore de celle des moulins: & peut-être celle-ci est-elle devenue aujourd'hui une injustice, digne de l'attention du Gouvernement, si tandis qu'on a trouvé des moutures qui produisent en pain près de la moitié plus qu'autrefois, ces moulins ont conservé leur mouture ancienne. La convention la plus libre doit devenir nulle, dès qu'elle offre une léſion aussi considérable.

Au tems où S. Louis avait affranchi les villes de

la bannalité des fours, les Fourniers portaient le nom de *Pannetiers*, à cauſe du pain qu'ils vendaient.

Grand-Pannetier.

L'Officier de la Maiſon du Roi qui fourniſſait le pain pour ſa bouche, ſe nommait de même *Grand-Pannetier*, & ſon emploi devint un des Grands-Offices de la Couronne. Le Monarque dont je viens de parler, lui attribua la juriſdiction ſur tous les Pannetiers de France. Dans la ſuite nos Rois lui donnèrent le privilège des maîtriſes de Paris; de ſorte que c'était entre ſes mains, ou en celles de ſes Lieutenans, que les nouveaux maîtres prêtaient ſerment, & à lui que ſe payaient les amendes & les droits de réception. Mais en 1711 les privilèges de ſa juriſdiction ayant été ſupprimés, l'inſpection ſur ce Corps fut donnée au Prévôt de Paris & au Lieutenant-Général de Police.

Cérémonies pour la réception des Boulangers.

J'obſerverai ſeulement ici une cérémonie ſingulière, qui ſe pratiquait quand un Boulanger était reçu à la maîtriſe, & dont il eſt mention dans les Statuts que leur donna S. Louis. L'aſpirant, accompagné des anciens Maîtres & Jurés de ſa Communauté, venait préſenter au Lieutenant du Grand-Pannetier un pot de terre neuf, rempli de noix & de nieules, (ſorte d'oublie dont il ſera parlé ailleurs). Toute l'honorable aſſemblée ſortait dans la rue pour aller caſſer ce pot contre la muraille. Quand elle était rentrée, chacun payait un denier au Lieutenant, lequel était tenu de leur fournir du feu & du vin; & l'on buvait enſemble.

Au commencement du siècle dernier s'était établi un autre usage, tout aussi étranger à la profession, & non moins ridicule. Le nouveau Maître, à la troisième année de sa réception, était obligé de venir, le premier Dimanche après les Rois, présenter au Grand-Pannetier un pot neuf rempli *de pois sucrés* (dragées), avec un romarin, aux branches duquel étaient suspendues diverses sucreries, des oranges, & les fruits que comportait la saison. Cette offrande fut changée ensuite en une rétribution d'un louis d'or.

Dans le tems où la lépre s'était répandue & multipliée en France, on avait accordé aux Boulangers de Paris un privilège singulier. Si eux, leurs femmes, ou leurs garçons, devenaient lépreux, ils avaient le droit d'entrer à l'Hôpital de Saint-Lazare, établi dans un des fauxbourgs de la ville, & de s'y faire traiter & guérir. En conséquence, chaque Maître, pour aquérir ce droit, était tenu de donner, toutes les semaines, un pain à l'Hôpital; mais, sur la fin du seizième siècle, on substitua au pain un denier parisis, qui fut appellé le *denier de S. Lazare*, ou *denier S. Ladre*.

Origine du nom de Boulangers.

Je remarquerai encore que dans les Statuts que donna S. Louis à ces artisans, ils sont nommés *Boulangers-Talmeliers*. Le premier nom leur est resté; & il vient, selon du Cange, de ce que le pain qu'ils firent dans les commencemens avait la forme de *boule*. Au reste la coutume d'arrondir le pain a duré long-tems en France. Sous les premiers Rois

de la troiſième Race, ces pains ronds ſe nommaient tourtes ou tourteaux; nom qu'ils portent encore dans pluſieurs de nos Provinces.

Boulangere
La Boulanguiere qui eſt ſage
Fera tortel.
Pæſ. mſſ. du XIII. ſiécle.

Ce n'eſt que vers la fin du ſiècle dernier, quand les différentes ſortes de pains délicats qu'on nomme mollets ſe furent extrêmement multipliées, que l'on commença à faire le pain long, parce que la mie de ceux-ci étant moins bonne, on voulut avoir plus de croûte.

Origine du nom de Talmelier.

Quant au nom de *Talmeliers* que les Boulangers ont conſervé dans leurs titres, il demande quelque explication.

Tamis & bluteau à farine.

Les moulins, quoiqu'ils euſſent toujours été à-peu-près ce qu'ils ſont aujourd'hui, n'avaient cependant pas toujours eu cette machine ingénieuſe que nous nommons bluteau (*a*), & qui, à meſure que le blé ſe réduit en farine, ſépare, ſeule & ſans aucune

---

(*a*) On prétend qu'elle eſt aſſez moderne. Cependant je trouve le mot *bluter* dans un de nos Poëtes du treizième ſiècle.

.....Li a de ſon pain préſenté; *l'a*
Noirs eſt & plains de paille; ne l'ot pas buleté.

Un autre Poëte du même tems dit, en parlant de blé;

avant *cuit* *enfourné*
Ains qu'il ſoit quis, ne enfornez,
faſſé *bluté*
Ne ſaachiez, ne buletez.
Rom. de Berte-au-grand-pied.

peine de la part du Meûnier, cette farine, du son. On y suppléa par des moyens, d'abord fort grossiers; c'etait une toile claire, de l'espèce de celles qu'on appelle cannevas. Ensuite on inventa des tamis qui furent faits de différentes matières, selon les différens pays; en Asie, de fils de soie; en Egypte, de fibres de papyrus, ou de jonc, &c. Les Gaulois, selon Pline, faisaient les leurs de crin de cheval; & l'usage s'en est perpétué jusqu'à nous. Ainsi donc, comme la farine, quand on la retirait du moulin, n'était point mondée, il fallait que chacun la passât chez soi. Mais lorsqu'on voulait s'épargner ce soin, on appellait un Boulanger qui, tenu par sa profession d'avoir des tamis, venait la passer; & c'est de-là que ces artisans furent appellés *Tamisiers* ou *Talmisiers*, & par corruption *Talmeliers*.

S. Louis leur avait défendu de cuire, le Dimanche, & environ une trentaine de fêtes dans l'année. Cependant il avait permis à ceux de Paris, & aux Forains des environs, de vendre du pain le Dimanche dans la place du parvis de Notre-Dame; mais les Forains ne pouvaient étaler que des pains de rebut, *durs*, *brûlés*, *& entamés par les rats*, en un mot défectueux. Quoiqu'une denrée pareille ne pût guères convenir qu'au bas peuple & aux pauvres, les Boulangers néanmoins cherchèrent à en faire interdire la vente, & ils y parvinrent. Par un reglément du Prévôt de Paris, an. 1366, eux seuls eurent le droit de vendre le Dimanche. Cet usage

ſe maintint juſques vers le milieu du ſeizième ſiècle. Alors il leur fut défendu d'étaler, ce jour-là, en place publique ; mais on leur permit de vendre chez eux, boutique fermée & porte ouverte, comme ils font encore aujourd'hui.

Sortes de pains différens.

On lit dans la Mare (*Traité de la Police*) que c'eſt ſous le Roi Jean que l'on a commencé à raffiner dans Paris ſur les différentes eſpèces & ſur la qualité du pain. La Mare ſe trompe. D'anciennes chartes du douzième & du treizième ſiècle, citées dans le Gloſſaire de du Cange, au mot *panis*, parlent de *pain primos*, de *pain de Pape*, *pain de cour*, *pain de la bouche*, *pain de Chevalier*, *pain d'Ecuyer*, *pain de Chanoine*, *pain de ſalle pour les hôtes*, *pain de Pairs*, *pain moyen*, *pain vaſalor ou de ſervans*, *pain de valet*, *pain truſet*, *pain tribolet*, *pain férez*, *pain maillau*, *pain de mait*, *pain chœſne*, *pain chonhol*, *pain denain*, *pain ſalignon*, *pain ſiméniau*. (Ce dernier ſe criait & ſe vendait dans les rues par les Oublieux, comme je le dirai plus bas).

Il y avait des *pains matinaux* qui ſe ſervaient à déjeûner ; des *pains du Saint-Eſprit*, nommés ainſi parce qu'on les donnait en aumône aux pauvres dans la ſemaine de la Pentecôte ; des *pains d'étrennes*, que les Paroiſſiens offraient en préſent à leur Curé vers les fêtes de Noël ; enfin des *pains de Noël*, ſorte de redevance qu'en certains endroits les vaſſaux étaient tenus de payer, vers ce terme, à leur Seigneur. Quand les pains de redevance ſe

payaient dans un autre tems de l'année, on les appellait ſimplement *pains féodaux*. Les chartes du tems font ſouvent mention de ceux-ci.

On trouve encore dans les anciens ſtatuts des Boulangers le *pain doubliau* ou *doublel*; le *pain pote*; le *pain blanc* ou *pain de Chailli (a)*; le *pain bourgeois*, que nous nommons aujourd'hui pain de ménage: le *pain coquillé* ou *bis-blanc*; & le *pain bis*, qu'on nommait auſſi *pain faitis*, ou *pain de brode*.

Il eſt queſtion de *bis-cuit*, ou pain cuit deux fois, dans une ancienne chronique du règne de Charlemagne. Abbon en parle auſſi dans ſa relation du ſiége de Paris par les Normands. Ce pain-ci, comme de meilleure garde que l'autre, s'employait ſur les vaiſſeaux; & l'Empereur Frédéric II, peignant dans une lettre qu'il écrivait en 1245, les incommodités des voyages de mer, met au nombre de ces inconvéniens, *le pain cuit deux fois & indigeſte*. Bis-cuit.

Parmi les miracles attribués à S. Bernard, l'Hiſtorien de ſa vie compte celui d'un pain que le Saint avait béni, & que quelqu'un, par dévotion, voulait emporter. Afin que le pain ſe conſervât mieux, cet

---

(a) Chailli eſt un village ſitué à quatre lieues de la Capitale. Soit que les eaux ou le blé y euſſent plus de qualité qu'ailleurs, ſoit plutôt que les habitans y employaſſent pour leur pain de meilleurs procédés, ce pain aquit au quatorzième ſiècle une grande réputation; comme celui de Goneſſe en aquit une au ſeizièm & dans un réglement du Parlement de Paris, fait en 1396 pour le prix de cette denrée, on lit que quand le ſetier de blé vaut 24 ſols, le pain de Chailli, peſant dix onces en pâte, & huit onces & demie cuit, doit valoir deux deniers.

homme, dit l'auteur, ſe propoſait de *le mettre une ſeconde fois au four, ainſi que font ceux qui voyagent ſur mer.* Mais le Saint Abbé lui demanda ſi une ſeconde bénédiction ne pourrait pas tenir lieu d'une ſeconde cuiſſon. En effet il le bénit de nouveau, ajoute l'écrivain; & depuis ce moment le pain ſe conſerva toujours ſans aucune altération.

Soit que le bis-cuit fût regardé comme plus conforme à l'auſtérité de la vie Monaſtique, ſoit que les Moines faiſant eux-mêmes tout le pain qu'ils mangeaient (*a*), celui-ci les obligeât de cuire moins

---

(*a*) S. Benoît exige dans ſa Régle que tous les Couvens de ſon Ordre aient une boulangerie complette, afin que les Freres ne ſoient pas obligés de ſortir pour ſe procurer les beſoins de la vie. Le Synode d'Aix-la-Chapelle, tenu l'an 817, ordonne de même à tous les Religieux de faire par leurs mains tout ce qui regarde la cuiſine & la boulangerie. *Piſtor*, diſent les Statuts des Chartreux, *annonam recipit, ſiccat, cuſtodit, ventilat, molit, panes conficit.* Dans la plupart des Couvens de femmes, les Religieuſes étaient, comme les Moines, obligées de cuire leur pain; & chacune d'elles s'aquitait ſucceſſivement de cette fonction. La vie de Sainte Auſtreberte offre un miracle fait dans une occaſion pareille. Un jour qu'elle avait pêtri, dit le Légendaire, s'étant apperçue que le four chauffait trop, elle y entra elle-même, ramaſſa avec les manches de ſon habit les charbons & le bois enflammé, & ſortit ſans la moindre apparence de brûlure. J'ai déja eu, & j'aurai plus d'une fois encore dans la ſuite de cet ouvrage, occaſion de citer des miracles pareils à celui-ci: peut-être même y en aura-t-il qui ſeront encore plus ſuſceptibles de ridicule; mais on ſent bien que c'eſt moins du miracle qu'il s'agit ici, que du fait hiſtorique qu'il conſtate & ſur lequel il eſt fondé.

L'aventure du four ſe trouve auſſi dans la vie de S. Guillaume, Moine de Gellone; & elle prouve la même choſe.

De cet uſage qu'avaient les Moines de pêtrir & de cuire chez

souvent, il était en usage dans la plupart des maisons Religieuses, ainsi qu'on le voit par d'anciennnes vies de saints Moines ou Abbés. Il est même prescrit & ordonné par plusieurs Regles. Pour pouvoir le manger, il falloit le briser ou le réduire en poudre, & même l'humecter avec certains autres alimens. Les *Annales de Mets*, parlant d'un homme qui maltraita le cuisinier d'un Couvent, disent qu'il prit la masse avec laquelle se brisait le pain qu'on mettait dans les légumes des Moines; *arripuit pilum quo panis in olera fratrum mittendus conterebatur.*

Gâteaux secs.

Néanmoins, comme on raffine sur tout, on fit dans la suite, des bis-cuits délicats, qui furent des pâtisseries séches & croquantes, & qui par cette raison gardèrent leur nom primitif de bis-cuits. Rheims, Abbeville, & plusieurs autres villes en France sont encore renommées aujourd'hui pour cette sorte de gâteaux secs. Rheims l'était déja du tems de Liébaut.

Quelquefois on se faisait, pour la table, des bis-cuits avec le pain ordinaire. L'auteur des *Délices de la Campagne* écrit qu'en faisant sécher le pain de Gonesse & le pain à la *Montauron* (il sera parlé de ceux-ci à l'instant), on en obtenait un excellent. On les ouvre, dit-il, en ôtant la mie; on les arrose d'eau-

---

eux, il en résulta un autre; celui, auquel s'obligèrent certains Monasteres, de fournir d'hosties pour la Messe les Eglises du Diocèse. En 1420, l'Abbaye de Villelongue avait encore, selon D. Vaissette (*Hist. de Languedoc*), un muid de blé, de rente, à Trébés pour la confection des hosties du Diocèse de Carcassonne.

de-vie, & on les met au four. Selon lui, ces biſcuits étaient bons à manger en buvant du muſcat & des vins de liqueur.

Au ſeizième ſiécle, quand commença à ſe manifeſter chez nous la maladie infâme que l'Europe doit à la découverte de l'Amérique, on fit des biſcuits de ſanté qui ſe donnaient aux perſonnes qu'on traitait pour ce mal honteux. Charles Etienne (*de Nutrimentis*) dit que ceux-ci étaient excellens au goût, propres à fortifier l'eſtomac. On n'y employait que la fine fleur du froment. Liébaut en parle auſſi.

Pains uſités dans les deux derniers ſiècles.

Il y eut à Paris, vers le même tems, un pain particulier & fort blanc, qui, ſans être auſſi dur que le biſcuit, était néanmoins d'une pâte ſi ferme qu'on ne pouvait la pêtrir qu'avec les pieds, ou même avec une brie ou barre de bois; ainſi qu'on fait encore pour les pâtes d'Italie. Son inventeur fut un Boulanger du Chapitre de Notre-Dame; ce qui le fit nommer *pain de Chapitre*. Il n'eſt plus d'uſage aujourd'hui; & en général nous mangeons beaucoup moins de pain de pâte ferme qu'autrefois. C'eſt ce qui fait que nous donnons actuellement aux nôtres beaucoup de croute, & qu'alors au contraire on faiſait de la croute ſi peu de cas, qu'aux tables des gens riches, dit Liébaut, on avait toujours ſoin de chapeler le pain.

Vers la fin du ſeizième ſiécle, on ne débitait à Paris, (écrit de Serres, année 1600,) que cinq ſortes de pains; 1°. le pain mollet, dont la vente n'était pas autoriſée juridiquement, mais ſeulement tolérée, parce

parce qu'étant plus friand & plus savoureux que les autres à cause du sel qu'on y mettait, on en consommait davantage. Du reste il était léger, spongieux, petit, & de forme ronde comme presque tous les pains de ce tems-là. 2° & 3°. Le pain bourgeois, & le pain de Chapitre. Ces deux-ci ne différaient qu'en ce que l'un était un peu plus élevé & moins plat que l'autre. 4° & 5°. Enfin, le bis-blanc & le bis. Tout le monde sait que ce dernier n'y est plus d'usage aujourd'hui. La police de cette grande ville est si admirable que le bas peuple y mange du pain blanc.

Outre ces pains faits dans la Capitale même, il en arrivait encore, des Villages voisins, d'autres qui se vendaient dans les marchés publics. Il en venait jusques de Corbeil par la Seine: & ce genre de commerce avait déja lieu pour Corbeil sous S. Louis, comme on le voit par les Statuts qu'il donna aux Boulangers. La tradition de cette petite ville est même que le coche d'eau, qui maintenant y subsiste, ne fut établi dans son origine que pour transporter du pain à Paris. Au reste tous ces pains étrangers portaient, dit de Serres, le nom général de pain Chaland, excepté celui de Gonesse (*a*), lequel

(*a*) Hugues-Capet réunit Gonesse au Domaine de la Couronne, comme portion de son Comté de Paris; & les Rois ses successeurs en ont joui sous ce titre pendant long-tems. Ils y avaient une grange pour garder leurs blés; & souvent, quand ils voulurent faire des legs à certains Monasteres, ils assignèrent ces legs sur le produit de cette grange. Ainsi, en 1164, Louis VII donna annuellement six muids & demi de froment aux Grammont

gardait la dénomination du village qui le fourniſſait.

Quant à ce dernier, de Serres remarque qu'il était blanc, délicat, & ne cédait en rien au pain mollet; mais il n'était bon que frais. Dans les guerres de la Fronde, ce fut une des denrées que regretterent le plus les Pariſiens, lorſque le Prince de Condé les eut affamés en s'emparant des principaux paſſages qui conduiſaient des proviſions à la ville. *Corbeil nous ſera néceſſaire*, écrivait alors Gui Patin à ſon ami Spon; *ce ſera la première ville que nous irons prendre. Après cela Lagny. Après cela il faudra prendre Saint-Denis, afin d'avoir le pain de Goneſſe pour ceux qui ont l'eſtomach délicat, & qui y ſont accoutumés.*

Ce commerce procurait à Goneſſe une richeſſe réelle. Auſſi y voit-on beaucoup d'épitaphes en marbre pour des Laboureurs & des Boulangers. Aujourd'hui il en arrive très-peu de pain à Paris. Celui qu'on y vend ſous ce nom ſe fait dans les fauxbourgs de Saint-Denis & de Saint-Martin.

---

tains de Vincennes; Philippe-Auguſte en 1197, ſeize à l'Abbaye de Livry; S. Louis en 1259, cinq aux Chartreux de Paris, &c. La plupart des habitans de Goneſſe étaient tenus de garder, dans le mois d'Août, pendant une nuit chacun, la grange du Roi; mais cette corvée étant une ſorte de ſervitude, qui les empêchait de ſe marier à des femmes libres, ils en ſollicitèrent l'affranchiſſement auprès de S. Louis, lequel les en délivra. C'eſt en ce village que naquit Philippe-Auguſte, & c'eſt de-là probablement que lui vient le ſurnom *de Goneſſe* qu'on lui voit quelquefois donné. François I, écrivant à Charle-Quint dans le tems de leurs différens, ſe qualifiait ironiquement *par la grace de Dieu, Roi de France, & premier Citoyen de Goneſſe & de Vanvres.*

Rabelais parle de *gros pain ballé* ; c'eſt-à-dire, d'un pain de domeſtiques, fait avec des grains de qualité inférieure, vannés & moulus ſi groſſièrement que la farine contenait encore la *balle* ou enveloppe du grain.

Charles-Etienne (*de Nutrimentis*) compte parmi les eſpeces de pains uſités de ſon tems, le pain béni qu'on diſtribuait à l'égliſe. Il le regarde comme fort indigeſte ; parce qu'indépendamment de ſa groſſe maſſe qui l'empêchait de bien cuire, on n'y employait point de levain. Liébaut en dit la même choſe. Aujourd'hui, dans les grandes villes, c'eſt de la brioche qu'on offre à l'égliſe pour pain béni. Pain béni.

Quant à la coutume de faire cette offrande chacun à ſon tour dans ſa Paroiſſe, les Rois s'y ſont aſtreints, comme leurs ſujets. *J'ai été ce matin à Saint-Germain*, écrivait Gui Patin en 1665 ; *j'ai entendu la grand-Meſſe, le Roi y a rendu le pain béni avec grande cérémonie. J'y ai vu & entendu force tambours, fifres, clairons & trompettes. Je penſe que cela a pu augmenter la dévotion de quelques-uns ; mais pour moi, je vous le dirai franchement, cela m'a étourdi pour un peu de tems. Il me ſemblait que j'étais en Jéruſalem du tems de Salomon, & que j'y voyais toutes les cérémonies de la Loi de Moyſe.*

J'ignore ce que c'eſt que le *pain noir* dont parlent les Statuts des Boulangers pour la ville de Bordeaux ann. 1570. *Les Boulangers en la préſente ville ne pourront faire aucun pain pour vendre, ſoit blanc ou noir, qu'il ne ſoit de pur froment, ſans y mêler ſeigle ou autre blé.* Entendait-on par *noir*, le pain bis, fait avec de la farine où il entrait du ſon ? Pain noir.

Pain de deux couleurs.

Dans le *théâtre d'Agriculture* (année 1600,) il eſt mention de *pain rouſſet*, fait de méteil, & *ſervi à la table du Seigneur, en potage*; & d'un *pain de deux couleurs*, compoſé alternativement d'une couche de pâte de froment, & d'une couche de ſegle : ce qui formait un pain bigarré. Ce dernier, ſelon l'auteur, ſe donnait *aux hôtes de moyenne étoffe*, pour épargner le pain blanc qu'on réſervait aux perſonnes de qualité. On remarquera que de Serres était du Vivarais, & que vraiſemblablement il ne parle ici que des pains alors en uſage dans ſon canton où le froment, comme l'on ſait, eſt extrêmement rare.

La *nouvelle Maiſon Ruſtique*, enſeigne à faire un *pain de citrouille*; c'eſt-à-dire un pain dans la pâte duquel on mêle une certaine quantité de citrouille cuite & paſſée. L'auteur le prétend excellent pour ceux qui ont beſoin d'être rafraîchis, & qui veulent avoir le ventre libre.

Pain de munition.

Les Grecs & les Romains avaient, pour la nourriture ordinaire du Soldat, un pain particulier, dont la farine ne ſe paſſait pas, mais s'employait telle qu'elle ſort du moulin, mêlée avec le ſon. C'eſt encore ainſi que ſe fait le pain de munition pour nos troupes. En 1727, quelqu'un propoſa au Gouvernement de faire bluter, au moins groſſiérement, les farines de munition. Il prétendit qu'en ôtant ſeulement dix livres de ſon, d'un ſac de grains peſant deux cens livres, on obtiendrait & plus de pain & un pain meilleur. L'expérience ne réuſſit pas.

L'année d'auparavant, deux Boulangers, nommés Viel & Martin, avaient offert au Miniſtre de la

Guerre de faire un pain de munition, capable de se conserver quinze jours entiers sans altération ; même dans les tems les plus chauds de l'année. Ils travaillerent à l'Hôtel Royal des Invalides, en présence de commissaires nommés pour constater l'expérience ; & par le procès-verbal que ceux-ci dressèrent, il fut prouvé que le nouveau pain était, au quinzième jour, & plus frais & plus agréable à manger que le pain de munition ordinaire ne l'est au cinquième. Tout le secret des deux Boulangers consistait, selon le procès-verbal, à bien manier & à bien travailler la pâte : aussi employerent-ils, pour faire leur pain, le double du tems qu'on emploie ordinairement pour l'autre. Ce doublement de travail fit rejetter l'invention.

La ration du Soldat est fixée, par les Ordonnances, à une livre & demie de pain par jour, sans compter la viande & le vin qu'on lui fournit. En 1719, le Régent, trouvant cette ration trop faible, l'augmenta d'un quarteron. Douze ans après, ce quarteron fut retranché par le Cardinal de Fleuri : il a été rétabli en 1758 par le Maréchal de Belliſle. Depuis on l'a retranché encore, & la ration est restée sur l'ancien taux.

Poudres aromatiques ajoutées au pain.

Anciennement, pour donner du goût à la croûte inférieure du pain, il était d'usage, dans quelques-unes de nos Provinces, de saupoudrer d'anis pulvérisé la table sur laquelle on le posait lorsqu'il était en pâte. D'autres, dit de Serres, saupoudraient le dessus du pain lui-même avec de la marjolaine réduite en poudre ; & il fallait que cet usage fût bien répandu, puisque, selon l'auteur, un des commerces des Jardiniers de Nimes était cette graine, qu'ils en-

voyaient aux foires de Lyon, d'où elle ſe diſtribuait par toute la France.

Dans le pain de ménage, il était d'uſage de mettre auſſi, à ce que nous apprend le même auteur, des cormes, cueillies avant leur maturité, ſéchées au ſoleil ou au four, & réduites en poudre. Cette ſorte de farine, non-ſeulement augmentait la quantité de la pâte; mais elle avait encore, ſelon lui, la vertu de corriger les mauvais effets de l'yvraie, s'il s'en trouvait dans le blé.

En Provence où le thym, le romarin & les plantes aromatiques ſont ſi communes, les payſans chauffaient leur four avec ces bourrées; & le pain, dit Beaujeu, contractait, en cuiſant, une odeur agréable.

Pain ſalé. Avant que la Gabelle eût renchéri le ſel auſſi conſidérablement qu'il l'eſt aujourd'hui, la coutume générale en France étoit de ſaler le pain (*a*). Les Anciens, qui avaient éprouvé qu'il devient par-là plus ſain, plus agréable au goût, & même, ce qui paraîtra ſurprenant, plus léger, ſalaient auſſi le leur. C'eſt encore l'uſage de preſque toutes les Nations d'Europe; & delà vient que quand des Etrangers arrivent à Paris, ils trouvent d'abord notre pain inſipide,

(*a*) Par mortification, on ne le ſalait point chez les Chartreux, & la Régle le défend expreſſément. Néanmoins, dans certains jours de pénitence où cette Régle n'accorde que du pain & de l'eau, par une ſorte d'adouciſſement elle accorde en même tems du ſel. Champier remarque que, de ſon tems, les moiſſonneurs & autres gens de peine avaient coutume de manger ainſi leur pain.

quoiqu'il ſoit réellement beaucoup meilleur que celui qu'ils font chez eux. Cependant nos Provinces maritimes, où le prix du ſel fut néceſſairement moins exceſſif que dans l'intérieur du Royaume, celles mêmes de l'intérieur qui, par leurs priviléges, par leurs ſalines, ou autrement, furent à portée de l'avoir à un prix raiſonnable, continuerent d'en mettre dans leur pain. Montagne qui ſe faiſait faire du pain ſans ſel, dit expreſſément que c'était contre l'uſage du pays. Champier, en obſervant qu'à Paris & dans beaucoup d'autres cantons de la France on le mangeait de même non ſalé, apporte pour raiſon que c'était à cauſe de la cherté du ſel; & il ajoute que dans ces mêmes endroits cependant, ainſi que dans la Capitale, on ſalait le pain des gens riches. Les petits pains mollets que firent ſur la fin du ſeizieme ſiécle les Boulangers de Paris, furent d'abord ſalés auſſi; & ce fut à cette occaſion que leur pâte devenant, comme je l'ai dit ci-deſſus, plus difficile à lever à cauſe du lait & du beurre qu'ils y faiſaient entrer, ils employèrent pour ferment la lie de bierre.

Lait & beurre dans le pain.

L'uſage du beurre & du lait dans le pain eſt ancien, puiſqu'un Concile d'Angers (an. 1365) dont je parlerai ci-après lorſqu'il ſera queſtion de ces deux ſubſtances, défend de les y employer pendant le carême.

Au reſte, ſoit que l'uſage en ayant été interrompu, on l'ait repris au ſeizieme ſiécle; ſoit qu'alors on eût trouvé des procédés meilleurs encore, ces ſortes de pains délicats furent ſervis à la table

Pains mollets.

de Marie de Médicis, qui les trouva ſi bons qu'elle ne voulut plus en manger d'autres. On les appella, de ſon nom, *pains à la Reine*; & depuis, *pains de feſtin*. La vogue qu'ils eurent excita l'émulation des différens Boulangers. Chacun d'eux voulut raffiner ſur le premier inventeur, & ſe faire une réputation par quelque nouveauté. Ainſi l'on vit ſucceſſivement paraître des pains mollets de toute forme & de toute qualité: *pain blême*; *pain cornu*; *pain de Gentilly*; *pain de condition*; *pain de Ségovie*; *pain d'eſprit*; *pain à caffé*; *à la mode*; *à la Ducheſſe*; *à la citrouille*, *à la Montauron* (*a*), (du nom de ce Financier fameux à qui le grand Corneille a oſé dédier Cinna) &c. &c.

Dans le tems de cette guerre ridicule, occaſionnée dans Paris par le ſoulevement général des eſprits contre Mazarin, il y eut des pains & des gâteaux *à la fronde*, que fit faire le Cardinal de Retz; comme il y eut des chapeaux, des gants, des mouchoirs *à la fronde*.

On fit auſſi vers le même tems une ſorte de pain mollet, qu'on nomma *pain de mouton*, & dont la croûte, dorée avec des jaunes d'œufs, était en outre ſaupoudrée de quelques grains de blé. Celui-ci, dit *la nouvelle Maiſon Ruſtique*, n'était d'uſage qu'à Paris. On n'y en faiſait même, ajoute-t-elle, qu'à la nouvelle année, ou dans les grandes ſolemnités; &

(*a*) On les nomme également aujourd'hui à *la Montauron* ou à *la Maréchale*.

c'était un des petits préſens que les domeſtiques donnaient, en étrennes, aux enfans des maiſons où ils ſervaient.

La plupart de ces noms ne ſubſiſtent plus, parce qu'il en a ſuccédé d'autres, & qu'à Paris tout eſt mode; mais l'uſage du beurre, du lait, du ſel, de la levure de bierre, ſubſiſte toujours dans la confection des pains délicats. Ces pains ſont compris ſous le nom général de pains mollets; &, comme ils ne peuvent être ſoumis à la taxation du Magiſtrat, à cauſe de leurs façons recherchées qu'il ſerait difficile d'apprécier, ils ſe vendent ſuivant l'eſtimation du marchand & le prix qu'il en fixe lui-même.

Dans des années de cherté cependant ils ont été défendus; & notamment en 1709 après le fameux hyver qui fit périr en France preſque tous les grains. Le Parlement de Paris ordonna même alors aux Boulangers de ne faire que deux ſortes de pains, l'un blanc & l'autre bis.

Nos petits pains mollets pour la table ſont ordinairement d'un quarteron; les plus forts peſent demi-livre. Du tems de Champier, les pains de table pour les gens de qualité, à Paris, à la Cour, & dans toutes les grandes Villes du Royaume, étaient aſſez gros pour ſuffire, pendant le repas, à un homme de bon appétit; *même en ôtant la croûte, que l'on donnait aux Dames, pour tremper dans le bouillon qui leur était ſervi.* Auſſi, dit l'auteur, on ne ſervait qu'un ſeul pain par perſonne.

Champier ajoute que, chez les Grands, ces pains

de table ſe nommaient *pains de la bouche* ; & qu'on appellait *pains de commun*, les pains de qualité inférieure, quoique du même poids, qui étaient pour les perſonnes attachées à leur ſervice. Selon Liébaut, ces *pains de bouche*, ou *pains de courtiſans*, car on leur donnait ces deux noms, étaient un peu ſalés, d'une pâte bien travaillée, bien levée, & remplis d'yeux. C'eſt en quoi, dit-il, ils différaient du *pain-de-chapitre*, dont il a été parlé ci-deſſus, lequel était tout auſſi blanc que celui-ci, mais qui était de pâte-ferme.

QUATRIEME SECTION.

Bouillies, Pâtes, Gruau.

De tout tems, le pain fut la nourriture principale du pauvre, parce que le pauvre a rarement le moyen d'y en ajouter une autre : mais pour l'homme opulent dont la faim, preſque toujours aſſoupie, a ſans ceſſe beſoin d'être éveillée par des ſenſations nouvelles, il dut chercher à varier, à améliorer cet aliment trop ſimple. On fit donc avec la farine différens mets plus ſavoureux. On ſe ſervit de lait, au lieu d'eau, pour la détremper. On l'aſſaiſonna avec du ſafran, avec du ſucre, du miel, du vin doux, des aromates. On y joignit de l'huile, de la graiſſe, du beurre, des jaunes d'œufs, & c'eſt ainſi probablement que naquit, & que ſe perfectionna l'art des pâtiſſeries & des bouillies.

Bouillies. Le goût pour les bouillies a été autrefois beaucoup

plus répandu qu'il ne l'eſt aujourd'hui. On les regardait comme régal, & on les ſervait comme telles, même chez les Moines. Une charte de Charles-le-Chauve en faveur du Monaſtère de S. Denis, ann. 862, accorde annuellement à ces Religieux, aux Fêtes de Noël & de Pâques, cinq *modius* de pur froment pour faire la bouillie (*a*). (On verra plus bas ce que c'était que ces muids.) Faſtrede, troiſieme Abbé de Cîteaux, écrivant à l'Abbé d'une des Maiſons de ſon Ordre, pour lui faire des reproches de ce que, ſous prétexte de bien recevoir les hôtes, il faiſait bonne chère, lui dit: « J'ai vu » notre ſaint Fondateur ne manger qu'avec ſcrupule » une bouillie au miel & à l'huile, qu'on lui avait » ſervie afin de raccommoder ſon eſtomac délabré ».

De ce goût pour la bouillie vint l'ancien ſobriquet de *boulieux*, qu'on a donné aux Normands, chez leſquels ce ragoût était fort eſtimé. Teſtor dans une de ſes élégies dit:

Arvernis rapas, Normannis tolle polentas,
Militibus cædes, tolle jocos pueris.

Champier nous apprend que de ſon tems la bouillie

(*a*) S. Colomban, dans ſa Régle, la preſcrit à ſes Moines comme aliment; mais cette bouillie par la manière dont elle était faite, était plutôt un acte de pénitence qu'une friandiſe. *Que la nourriture des Religieux ſoit groſſière, & ſuffiſante ſeulement pour ſoutenir*, dit la Régle de ce fondateur. *Qu'on leur donne le ſoir, des plantes potageres, des légumes, de la farine détrempée avec de l'eau, & un peu de pain bis-cuit, afin qu'ils n'aient ni l'eſtomac chargé, ni l'eſprit embarraſſé.*

avait pris à la Cour une grande faveur auprès des dames, & auprès des hommes mêmes leſquels, ſelon l'expreſſion de l'auteur, redevenaient enfans par gourmandiſe.

La bouillie, au dernier ſiecle, était encore ſervie ſur les tables Royales. Mademoiſelle de Monpenſier en fournit dans ſes *Mémoires* une preuve, qui contient, ſur Louis XIV, une anecdote aſſez ſinguliere. *Monſieur*, dit-elle, *vint un jour dans la chambre de la Reine, comme elle alloit dîner avec le Roi. Il trouva un poëlon de bouillie : il en prit ſur une aſſiette, & l'alla montrer au Roi, qui lui dit de n'en point manger. Monſieur dit qu'il en mangeroit. Le Roi répondit, gage que non. La diſpute s'émut. Le Roi voulut lui arracher l'aſſiette, & la pouſſa, & jetta quelques gouttes de bouillie ſur Monſieur, qui a la tête fort belle, & qui aime extrêmement ſa chevelure. Cela le dépita ; il ne fut pas maître du premier mouvement. Il jetta l'aſſiette au nez du Roi.*

Quoique la bouillie ait été de tous tems un mets de table recherché, il paraît pourtant que ce n'eſt que vers le milieu du quinzieme ſiecle qu'on l'a employée comme aliment pour les enfans en bas âge. Au moins c'eſt ce qu'avance Gui Patin dans une de ſes lettres à Spon (ann. 1644). Après avoir déclamé contre cette nourriture *viſqueuſe & groſſiere, qui fait de la colle dans l'eſtomach des enfans, & force obſtructions dans leur ventre*, après avoir dit qu'elle rend leurs petites véroles *cruelles, horribles & la plupart mortelles*, il cite un certain *Jacobus de partibus* qui vivait en 1464, & qui écrivant contre les abus que les mères

avaient introduits dans l'éducation de leurs enfans, blâme celui-ci *comme tout nouveau*, & particuliérement comme inconnu à toute l'antiquité.

En France, les pâtisseries ont porté d'abord le nom de pain ; parce que la matière première était la même pour celles-là que pour celui-ci. Mais quand elles se furent assez multipliées pour exiger qu'on les distinguât, alors il fallut leur donner des noms différens. Au reste il sera traité plus bas, des pâtisseries fines : elles méritent un article à part, qui pour le moment m'écarterait trop de mon sujet : je ne parlerai ici que des patisseries simples & ordinaires, qu'on mange en pâte, quoique cuites.

Celles-ci ont été long-tems en vogue, comme les bouillies. On retrouve même encore des vestiges de cet ancien goût, dans la plupart de nos Provinces, lesquelles se piquent d'avoir chacune en ce genre des friandises que leurs voisins ne connaissent pas. Mais à mesure qu'on est parvenu à perfectionner l'art du pain, à faire de cet aliment journalier une nourriture aussi agréable que saine, l'usage des pâtes s'est insensiblement aboli par-tout (*a*).

(*a*) Il s'est conservé en Angleterre, en Italie, en Allemagne, parce que le pain y est moins bon qu'en France ; & la preuve qu'on ne fait nulle part le pain aussi bien, c'est que les Boulangers français sont, ainsi que les Cuisiniers français, recherchés par toute l'Europe. Parmi ces Boulangers cependant on distingue encore ceux de la Capitale. Quoiqu'ils ne sachent pas faire le pain de pâte-ferme aussi bien que dans les Provinces, & même que dans les villages, ils connaissent beaucoup mieux l'art d'assortir les farines, & sur-tout celui de préparer les levains. En Flandres

Poiſſons figurés en pâte.

Il en eſt de même de celui qu'avait introduit autrefois la dévotion, de ſervir pour tout mets, dans certains jours maigres, chez les Rois, chez les Grands & même chez les gens riches, des pâtes figurées en poiſſons (*a*). A la Cour, pays où l'étiquette finit preſque toujours par devenir inſenſiblement une loi, il s'eſt maintenu plus longtems. Sous le dernier Regne encore, le Roi & la Famille Royale étoient, le Vendredi-Saint, ſervis ainſi à leur grand couvert. Depuis 1762, on y a renoncé, & il paraît que c'eſt pour toujours: car, il y a quelques années, Meſdames donnant à ſouper, un jour maigre, à leur Château de Belle-vue, & les Cuiſiniers ayant voulu ſervir des poiſſons en pâte, parce que le poiſſon avait manqué, on remarqua, dit-on, qu'ils avaient perdu l'habitude d'en faire.

Pâtes d'Italie.

Si l'on peut aſſigner avec quelque certitude l'origine d'une choſe d'après l'origine de ſon nom, nous

---

on appelle *pain français*, celui qui eſt blanc, mollet, & de premiere qualité. Pour entretenir dans Paris & y perfectionner, s'il ſe peut, l'art dont nous parlons, le Gouvernement vient d'y établir une école gratuite de Boulangerie. Tout le monde pouvant profiter des leçons qu'on y donnera, il faut eſpérer que les connaiſſances qu'a en ce genre la Capitale, ſe répandront inſenſiblement dans les Provinces.

(*a*) Les poiſſons plats, comme raies, ſoles, turbots, étaient entiérement en pâte. Quant à ceux qui ſont gros & ronds, on leur formait une eſpèce de corps avec des panais, des carottes, ou autres légumes; on enveloppait tout cela d'une pâte pêtrie avec du vin blanc; puis on le faiſait frire dans l'huile.

devons à l'Italie le vermichel, la ſemoule, les macaronis, les laſagnes, & autres pâtes pareilles. Auſſi ſont-elles connues chez nous, ſous la dénomination de pâtes d'Italie. Cependant elles ſont plus anciennes en France qu'on ne l'imagine, puiſqu'il en eſt mention dans le *de Nutrimentis* de Charles Etienne. Probablement elles auront été connues des Français pendant le cours de ces longues guerres qu'ils firent au-delà des Alpes, depuis Charles VIII juſqu'au tems de l'écrivain. Les laſagnes & le vermichel ſe ſervaient au bouillon, comme on les ſert encore aujourd'hui; ce n'était qu'une ſorte de ſoupe, dit l'auteur. Quant aux macaronis, ils différaient des nôtres: c'étaient des boulettes de mie de pain, qu'on humectait avec du bouillon, & qu'enſuite on ſaupoudrait de fromage.

Selon Liébaut, la Provence cultivait l'eſpece particulière de froment dont ſe compoſait la ſemoule. Néanmoins, on tirait annuellement d'Italie, & ſurtout de Naples, beaucoup de farine de ce grain; & les Médecins l'ordonnaient aux malades, dit-il, en forme de bouillie, ou de panade, avec du bouillon de volaille. Il ajoute que cette farine était *demi-blonde*.

Ces pâtes au reſte forment aujourd'hui, dans les pays où elles ſont d'uſage, un art & une profeſſion particulière. On en connaît trente à quarante eſpeces, qui toutes prennent leur nom des différentes formes qu'on leur donne en les faiſant paſſer par différens moules. Alongées en façon de vers, c'eſt du vermichel; roulées en tuyau de groſſes plumes, on les appelle macaronis; applaties en rubans, ce ſont des laſagnes, &c. &c.

Les plus renommées viennent de Naples & de Gênes. Nous en tirons auſſi de Provence, où elles ſont fort uſitées, & où les Boulangers ſont même tous Vermicelliers par état; comme ailleurs ils ſont tous Pâtiſſiers. Mais ce commerce des Provençaux a beaucoup ſouffert, depuis quelques années, par l'établiſſement de quelques Vermicelliers à Paris. On doit l'origine de ceux-ci à feu M. Malouin. Ce Médecin voulant joindre à ſon *Art du Boulanger*, dont j'ai parlé plus haut, l'*Art du Vermicellier*, qu'il a donné auſſi, fit faire en Italie beaucoup de recherches ſur la manière dont on y préparait & dont on y travaillait les pâtes. Quand il eut ſur cette matière tous les éclairciſſemens qu'il demandait, il eſſaya de les faire mettre en pratique; & choiſit pour ſon coopérateur un ſieur Sap, Provençal, qui depuis fut nommé Vermicellier du Roi. Les travaux du ſieur Sap réuſſirent au point qu'il eut bientôt d'autres imitateurs. Mais le goût des pâtes, loin d'être devenu, comme en Italie, un goût général, eſt toujours reſté concentré dans la claſſe des gens riches. Encore ceux-ci n'ont-ils guères admis ſur leur table que la ſemoule & le vermichel en potage, & les laſagnes & les macaronis en entremets. Quant aux Provinces, le nom de ces pâtes y eſt à peine connu. Le goût de fromage qui les aſſaiſonne les fera toujours rejetter par les Dames françaiſes; or ce qui déplait aux Dames réuſſit difficilement en France. Au reſte on ne peut ſur cet objet blâmer leur délicateſſe; puiſque, de l'aveu de tous les Médecins, les pâtes ſont indigeſtes quand elles ſont ſimplement

ſimplement cuites au bouillon, & mal ſaines, quand elles ſont au fromage.

L'orge & l'avoine nous donnent des gruaux délicats qui, préparés avec du bouillon, avec du lait ou avec de la crême, fourniſſent une nourriture bien plus ſaine & bien plus ſucculente. Champier (an. 1560) en parle comme d'une invention de Médecin, & comme d'une invention recente, *non ita pridem excogitatum.* Elle n'exiſtait point encore au tems de Charles V ; car dans la traduction que ce Prince fit faire du livre de Creſcent ſur l'agriculture, il n'eſt queſtion de l'orge mondé que pour tiſanne. Cependant il paraît que l'orge fut employé en gruau vers la fin du quinzieme ſiècle ou au commencement du ſeizieme ; puiſque Platine (auteur dont il ſera parlé plus bas, & imprimé en 1509) obſerve que de ſon tems les Bretons ne mangaient preſque que des ſoupes au gruau ; même les ſoupes aux herbes & aux choux. Mais ils y ajoutaient, dit-il, des jaunes d'œufs, des epices & du ſaffran. On verra dans la ſuite de cet ouvrage, que les épices & le ſaffran étaient un aſſaiſonnement que les Français employaient pour une infinité de mets. Gruaux.

Grudum dans la baſſe latinité, *gru* dans notre ancienne Langue Françaiſe, ſignifiaient orge. Il n'eſt donc pas ſurprenant qu'on ait nomme *gruellum* en Latin, & *gruau* en Français, un potage d'orge monde & bouilli. Par la ſuite néanmoins, on s'aviſa d'employer auſſi en potage l'avoine mondee ; & on appliqua également à celui-ci la même denomination de

gruau. Seulement, pour les diſtinguer, on joignit à chacun le nom du grain ; & l'on dit, comme nous le faiſons encore aujourd'hui, gruau d'avoine, & gruau d'orge.

Liébaut rapporte que les Bretons & les Angevins uſaient beaucoup du premier. Ils étaient perſuadés, ajoute l'Auteur, que cette nourriture eſt ſouveraine pour la gravelle & pour la dyſurie.

Fromentée. On employa auſſi en gruau le froment, le millet, le ſegle, le riz, le panis, & même juſqu'aux lentilles. Mais l'émulſion de froment s'appella *fromentée*. Celle-ci, ſelon Champier, ſe faiſait, en gras, avec du bouillon, de même que notre ſoupe au riz ; &, en maigre, avec un lait d'amandes & du ſucre.

CINQUIEME SECTION.

Pain fait avec d'autres grains ou plantes que le Froment.

Pain d'orge. En mêlant, dans une certaine proportion, du froment avec de l'orge, avec du ſegle ou de l'avoine &c, on a un pain qui, bien qu'inférieur au pain ordinaire pour la blancheur & pour la qualité, a plus de goût & plus de ſaveur. Mais ſi on emploie ces grains ſéparément, & ſans les mêler avec le froment, tous, à l'exception du ſegle, donneront un pain fort mauvais ; ce qui vient de la difficulté qu'a leur pâte à fermenter & à lever. Il paraît que les Anciens avaient trouvé le ſecret de ce ferment ; puiſqu'avec l'orge, par exemple, ils

faiſaient un pain excellent qu'on donnait de préférence aux convaleſcens & aux goutteux. Chez les Romains, le pain d'orge fut long-tems l'aliment ordinaire des Gladiateurs; & l'on ſent que pour cette eſpéce d'hommes il fallait une nourriture forte & ſubſtantielle. On voit par la multiplication miraculeuſe rapportée dans l'Évangile, que le pain d'orge était auſſi très-anciennement en uſage chez les Juifs. Comment eſt-il donc arrivé que ce grain, ſi connu par ſa qualité rafraîchiſſante, que ce grain qui a fourni à Hippocrate un livre entier d'éloges, que ce grain enfin duquel les Grecs tiraient non-ſeulement leurs meilleures bouillies, mais encore ces boiſſons délicates & nourriſſantes qu'ils appellaient tiſannes, ne ſoit plus deſtiné chez nous qu'à l'engrais de la volaille, à la confection de la bierre, & quelquefois au gruau? Par quelle mal-adreſſe ſommes-nous parvenus à en faire un pain tel qu'il n'y a que les plus malheureux d'entre nos payſans qui oſent en manger, & que quand, après le fameux hiver de 1709, le peuple s'y trouva réduit, on l'appella *pain de diſette.*

Ajoutez à cela encore que cette opinion n'eſt point l'ouvrage d'un ſiecle ou deux, ni l'effet d'un luxe plus répandu. On voit par la vie de Sainte Conſorte, de S. Merry, & de pluſieurs autres ſaints Perſonnages, que, dès les premiers tems de la Monarchie, les gens dévots ſe condamnaient, par eſprit de mortification, au ſeul pain d'orge pour nourriture. Dans la plûpart des anciennes Règles monaſtiques, il eſt mis au nombre des pénitences que

doivent ſubir les Religieux condamnés à la priſon, pour fautes graves (*a*). Liébaut dit que ce n'eſt point une nourriture faite pour le Maître, ni même pour ſes Fermiers; mais tout au plus pour ſes valets, *encore en tems de cherté.* Les Anciens auraient-ils donc pouſſé plus loin que nous l'art de la panification (*b*)? ou plutôt ne pourrait-on pas reprocher à nos Boulangers de ne s'être exercés juſqu'à préſent que ſur le ſeul pain de froment, & d'avoir ſans raiſon dédaigné tous les autres.

Si quelque choſe peut en ce genre excuſer notre négligence, c'eſt celle des autres Nations de l'Europe qui n'ont pas, ſur cet objet, fait plus de progrès que nous; c'eſt, par exemple, le mépris des Eſpagnols & des Anglais qui emploient l'orge à nourrir leurs chevaux; ce ſont enfin les Romains eux-mêmes qui, après l'avoir long-tems mangé en pain, finirent par l'abandonner aux bêtes de ſomme, comme ont fait depuis l'Angleterre & l'Eſpagne.

(*a*) Sous la premiere & la ſeconde Race, quand quelqu'un était accuſé d'un crime, & qu'on l'admettait à jurer qu'il était innocent, on lui faiſait manger, avant de prononcer ſon ſerment, un pain d'orge d'une once, qu'on avait béni avec une oraiſon particulière, dans laquelle on priait Dieu d'ordonner que ce pain d'épreuve étranglât le coupable, s'il était coupable réellement. On trouve trois de ces oraiſons dans les *formulæ exorciſmorum* recueillies par Baluze.

(*b*) Athènée, dans ſon Traîté des Alimens, compte juſqu'à 72 ſortes de pains qui étaient en uſage chez les Grecs. Il eſt probable cependant que dans ce nombre il y avait pluſieurs ſortes de gâteaux, ou de pâtiſſeries ſeches.

Une autre singularité remarquable, dans un genre opposé, est le peu de cas que ces mêmes Anciens faisaient du segle. N'est-il pas étonnant qu'aucun Auteur Grec ne parle de ce grain ; & que, parmi les Latins, Pline soit le seul chez lequel on en trouve le nom? Personne n'ignore cependant que la Suéde, la Prusse, & la plûpart des pays du Nord ne connaissent presque pas aujourd'hui d'autre pain ; que nous-mêmes nous en faisons un qui est aussi blanc que le pain de froment, & qui, pour la qualité, est le premier de tous après celui-ci ; enfin que dans plusieurs de nos Provinces, en Champagne, en Anjou, en Sologne, en Bresse, dans le Rouergue, &c. c'est la nourriture ordinaire des habitans. Mais les Nations, ainsi que les individus, ont leurs préjugés; & qui sait jusqu'où iraient, sans ces obstacles cruels, les Sciences & les Arts! Pain de segle.

Champier, & Liébaut qui l'a copié, disent que dans le Forez, dans l'Auvergne & le Lyonnais, cantons où le paysan ne mangeait que du pain de segle pur, les femmes étaient plus belles & plus fraîches qu'ailleurs ; & que les Lyonnaises mêmes n'en mangeaient point d'autre, afin de se procurer un beau teint. A la Cour, ajoute le dernier auteur, les Médecins ordonnaient aux Rois & aux Grands-Seigneurs un pain composé de moitié segle, & moitié froment, *pour en user à l'entree du repas ; principalement en été, pour avoir le ventre lâche.*

Du tems de Champier, on n'employait que du segle pour les pâtés de lievres, de cerfs, & autres pareils, composés de viandes noires. « On croit,

» dit-il, que cette ſorte de croûte les conſerve » mieux ; mais c'eſt la ſeule pâtiſſerie où on l'em- » ploie. »

On ne ſe ſervait auſſi que de pain de ſegle pour faire l'eau panée.

Eſcourgeon. L'eſcourgeon, qu'on nommait jadis ſecourgeon, c'eſt-à-dire, ſelon Liébaut, le *ſecours* des pauvres *gens* dans les tems de diſette, ne ſe cultivait, rapporte cet auteur, que dans les pays ſtériles & maigres, tels que le Périgord & le Limouſin. Il appelle ce grain un froment ſauvage, un froment dégénéré. Champier en dit abſolument la même choſe.

Avoine. Le pain d'avoine n'était pas plus eſtimé chez nous que le pain d'orge ; & les idées ſur cet objet ſont toujours les mêmes. Dans les *ſtatuts des Chartreux*, il eſt ordonné par mortification aux Freres Convers, pour aliment, depuis le mois de Novembre juſqu'à Pâques. L'Ordre de Cîteaux, dans les commencemens de ſa ferveur, n'en uſait point d'autre. C'eſt la nourriture que l'ancien *Roman de Parténopex de Blois* donne à ſon héros, lorſqu'il lui fait faire pénitence après avoir trahi ſa maîtreſſe. Enfin, pour nous rapprocher davantage de notre ſiécle, Liebaut dit que c'eſt un aliment dont on n'uſe qu'en tems de famine. Champier avoue qu'on en faiſait du pain dans certains cantons de la baſſe Normandie & de Bretagne ; mais il convient que c'était le plus mauvais de tous les pains.

Cependant M. l'Abbé Poncelet aſſure qu'il a vu dans le Waltland, petite province d'Allemagne, des endroits où on le préfere à celui de froment. Il té-

moigne en avoir usé lui-même pendant plusieurs jours, & l'avoir trouvé *supérieurement bien fait, assez blanc, léger, sur-tout d'une saveur admirable, & effectivement comparable aux meilleurs pains qu'il eût jusqu'alors mangés.* Il est vrai que ce pain se fait avec une farine préparée d'une maniere inconnue en France, avec une farine qui a passé successivement dans deux différens moulins, & qui, par le déchet considérable qu'elle y éprouve, devient plus chere que le froment. Mais il résulte au moins du témoignage de M. l'Abbé Poncelet, que nos Boulangers, comme je l'ai remarqué plus haut, n'ont encore exercé leurs talens que sur une seule espéce de grain; que toutes sont susceptibles d'être perfectionnées; & qu'il n'en est pas une seule peut-être dont on ne pût tirer un pain excellent, & varié pour le goût. Parmi les lettres de Madame de Maintenon, on en lit une de la Princesse d'Harcourt, écrite à cette Dame au mois d'Août 1709, dans laquelle la Princesse racontant ce qu'elle a entrepris dans sa terre pour le soulagement des pauvres, dit qu'elle va ordonner pour eux du pain d'avoine. *On prétend*, ajoute-t-elle, *qu'en la faisant moudre d'une certaine maniere, différente de celle du blé, on en fait de fort bon.*

Millet. Du tems de Strabon, le mil ou millet était en usage chez les Gaulois Aquitains. Nous lisons dans le *Prædium rusticum* de Ch. Etienne, dans Champier, dans Liébaut, qu'au XVIe siécle la Sologne, la Gascogne, & la Champagne en mangeaient beaucoup, & sur-tout en bouillies. Champier ajoute qu'il eut

un jour la curioſité d'en goûter, & qu'il trouva que c'était un ragoût deteſtable. Liébaut en parle de même.

Panis. Tous les Gaulois, & ſpécialement les Aquitains, mangeaient du panis, dit Pline; & Champier remarque que, de ſon tems, cette partie d'Aquitaine que nous nommons Gaſcogne, en faiſait encore autant d'uſage qu'autrefois. Le panis, ou blé barbu, eſt une eſpéce de gros millet, dont la tige s'éleve à la hauteur de huit à neuf pieds.

On a vu ci-devant comment les Gaulois moiſſonnaient le panis & le millet.

Charlemagne, dans ſes *Capitulaires*, ordonne aux Régiſſeurs de ſes domaines d'y ſemer, pour le carême, de ces deux ſortes de grains. L'Ordonnance du Prince ne nous apprend pas s'il les employait en bouillies, en pâtes, en pain, ou autrement. Mais, ſi alors on en faiſait du pain, il paraît que l'uſage de ce pain s'abolit dans la ſuite; au moins pour le millet. Froiſſart parlant des Français pris à la bataille de Nicopoli, & décrivant l'affreuſe miſere à laquelle les avaient réduits les Turcs, dit qu'on ne leur donnait, pour toute nourriture, que du pain de millet, *qui moult eſt doucereux & hors de la nature de France.*

D'un autre côté, le goût en aurait-il repris chez nous depuis Froiſſart? Le fait eſt plus que probable; puiſque Liébaut parle du pain de panis & de celui de millet, fort uſités en Gaſcogne, en Béarn, en Périgord, & dans les pays de landes ou de montagnes; & que c'eſt même là, ſelon lui, ce qui a

fait donner aux Gascons le sobriquet de *Miliacés*. Mais à coup sûr, ce doit être un usage plus nouveau que le siécle où écrivait Froissart : car cet historien ayant passé quelque tems à la Cour du Comte de Foix, il n'eut pas manqué de voir dans le pays le pain dont nous parlons, si c'eût été une chose aussi commune que le représente l'auteur *de la Maison Rustique*.

Quoi qu'il en soit, « ces sortes de miches, dit » Liébaut, (c'est le nom qu'il leur donne), se pê» trissent & se cuisent différemment des autres. On » met dans une chaudière, sur le feu, six parties » d'eau & quatre de farine, & l'on remue forte» ment avec un bâton jusqu'à ce que la pâte soit » cuite. Alors on la coupe par morceaux, & on la » mange; mais elle n'est bonne que fraîche, & ne » peut se garder jusqu'au lendemain ». Liébaut ajoute qu'on mangeait cette espece de pain avec du lait, ou dans du bouillon de viande; que les Périgourdins le fricassaient dans de l'huile ou dans du beurre, & que les habitans des montagnes y joignaient du fromage ou du petit lait salé.

Au reste, on voit par tout ce récit que c'était-là une pâte cuite, plutôt qu'un pain véritable. Cependant les Boulangers des villes faisaient un pain de millet, cuit au four; mais celui-ci, au rapport de l'auteur, ne se conservait pas plus que l'autre. On le vendait au sortir du four, en criant dans les rues, *pain de millet tout chaud*. Selon Champier, il n'était bon que pour les vignerons, les moissonneurs, & autres gens de cet état. Aujour-

d'hui encore les Gaſcons en font un, qu'ils nomment *braſſier*, parce qu'ils le cuiſent ſous la cendre entre deux feuilles de choux (*braſſica*).

Sarraſin. Le blé noir, que nous appellons communément *ſarraſin*, & qu'on nomme bucaille en Picardie, vient originairement d'Afrique. Il fut introduit en Europe par les Maures ou *Sarraſins* d'Eſpagne, & en France, par le commerce avec ces mêmes Maures, dont on lui donna le nom. Cependant il y a quelques-unes de nos Provinces ſeptentrionales où il a été connu aſſez tard. Les *Contes d'Eutrapel*, ouvrage poſthume d'un Gentilhomme Breton, publié en 1587, diſent : *ſans ce grain qui nous eſt venu depuis ſoixante ans, les pauvres gens auraient beaucoup à ſouffrir.* Scoockius (*de Cerviſiâ*) écrivait de même en 1661, qu'il n'y avait pas un ſiècle que le ſarraſin était introduit en Flandres. Il ajoute qu'il y était venu de Pologne.

Dans les cantons où on le cultive, on en tire des bouillies & des pâtes qui ſont fort eſtimées; mais pour le pain mat & indigeſte qu'il fournit, il n'y a dans ces mêmes Provinces que le payſan ou le bas peuple qui puiſſe s'en accommoder.

Maïs. Le maïs, autrement blé d'Inde, blé de Turquie, ou blé d'Eſpagne, eſt auſſi une production originairement étrangère, & que l'Europe doit à l'Amérique. Champier (an. 1560) en parle comme d'un grain très-récemment introduit en France. « Quelques gens, dit-il, au défaut de blé, en font du » pain; & je l'ai vu employer ainſi dans le Beaujolais. » Mais il eſt moins fait pour les hommes que pour

» les bestiaux, qu'il engraisse promptement, & sur-
» tout pour les pigeons qui l'aiment beaucoup ».
Aujourd'hui encore c'est avec ce grain que nos paysans de Bresse engraissent ces chapons estimés dont ils font commerce. Cependant Labat écrivait en 1696, que dans nos îles d'Amérique on en faisait *un pain jaune qui était bon quand il était tendre, mais qui séchait aisément, & qui alors perdait beaucoup de sa bonté.*

C'est d'Orient que nous est venu le riz; sorte de production qui maintenant, dans cette belle partie du monde, est devenue presque la seule nourriture du peuple, & qui, comme je l'ai déjà dit, y a presque entiérement aboli l'usage du froment & du pain. Cependant on l'y emploie quelquefois en pain elle-même, en la mêlant avec de l'orge & du millet. Liébaut témoigne que de son tems on l'employait ainsi en France. Aujourd'hui nous mangeons le riz en soupe, en pâté chaud, &c; mais nous l'avons banni de notre boulangerie; sans doute parce que ce grain se tirant des pays étrangers, & ne se cultivant point dans le Royaume, il y est trop cher pour devenir un aliment journalier & commun. Cependant j'ai vu à Lille en 1780, dans les magasins des Etats, une quantité considérable de riz, que ces mêmes Etats avaient amassé pour les disettes particulières que pourrait éprouver la Province. Il était-là depuis plus de vingt-cinq ans, & s'était très-bien conservé, avec les seuls soins ordinaires qu'on emploie pour le blé. Riz.

C'est d'après de pareilles épreuves sans doute,

qu'on a eſſayé, & à pluſieurs repriſes différentes, de cultiver le riz en France.

On l'a tenté notamment, vers le milieu du ſeizième ſiècle, dans la Provence & le Lyonnais. Cette culture prit même tout-à-coup chez les Provençaux une telle faveur, dit Beaujeu (*a*), & ſur-tout le long de la mer, qu'il fallut régler, par un Edit particulier, quelle portion chaque ville ou chaque village y employerait. Mais le riz étant une plante aquatique qui, pendant qu'elle croît, a toujours beſoin d'eau; & ces eaux ſtagnantes, que les cultivateurs peu expérimentés ne ſurent probablement pas faire écouler à propos après la moiſſon, ayant occaſionné dans le pays des maladies épidémiques, il fallut renoncer à la culture nouvelle; quoique, ſelon le même Auteur, le gain fût de quarante pour cent.

On a depuis tenté encore d'établir des rizières dans la Gaſcogne & le Rouſſillon. Le Conſeil Souverain de cette dernière Province les y défendit.

De nos jours on en a renouvellé l'entrepriſe dans la plaine du Forêts, arroſée par le Lignon, & dans celle de Livron en Dauphiné, arroſée par la Drome; mais la même cauſe a toujours produit le même effet, & le Gouvernement s'eſt vu forcé, à l'époque de ces dernières, de les proſcrire à jamais.

(*a*) Quiqueran de Beaujeu, Evêque de Senès, contemporain de Ch. Etienne & de Champier, a publié en 1551 un panégyrique latin de la Provence, (*de laudibus Provinciæ*,) lequel contient des détails que j'aurai lieu de citer plus d'une fois dans la ſuite.

Il eſt une autre ſorte de riz que M. Poivre, ſi connu par ſes voyages & par la manière utile dont il a ſu les faire, avait rapporté de la Cochinchine, & qu'il avait, à ſon retour, diſtribué à nos Colons de l'Iſle-de-France. Celui-ci n'a pas beſoin de baigner dans l'eau, comme l'autre, il s'accommode des terreins les plus ſecs, & vient même ſur les montagnes. On le ſema dans l'île avec ſuccès; mais au tems de la moiſſon, les eſclaves, gens groſſiers auxquels dans toutes nos Colonies eſt abandonnée toute ſorte de culture, le mêlèrent, par ignorance, avec la récolte du riz aquatique ordinaire; de ſorte que quand notre illuſtre voyageur, de retour en France, voulut en demander aux Colons pour gratifier ſa patrie du fruit de ſes travaux, il ſe trouva que l'eſpèce en était perdue.

M. de Reyne a écrit ſur ce riz ſec un Mémoire, où il nous apprend qu'on en cultive auſſi dans l'Inde, & que le meilleur vient de la côte de Mangalor. Il exhorte à en introduire la culture en France; & ce conſeil eſt d'autant plus facile à exécuter, qu'elle a lieu actuellement en Toſcane.

Pains de diſette.

Dans les tems de diſette, & particuliérement en 1694 & 1709, le riz a ſuppléé chez nous à la cherté du pain. Pendant ces deux années, il en eſt entré en France pour des ſommes immenſes. En 1768, le Curé de S. Roch, à Paris, a nourri les pauvres de ſa paroiſſe avec un riz économique, qu'on leur diſtribuait tous les jours, & dans lequel il entrait des pommes de terre, des navets, des carottes, &c. réduits en bouillie. Précédemment au

Curé, un Intendant de Guyenne avait employé pour les pauvres une nourriture ſemblable, dans une diſette qu'éprouva cette Province en 1747. C'était un riz fait, en maigre avec du lait, en gras avec un peu de viande ou de graiſſe.

En 1755, le ſieur Bouébe, Chirurgien-Major du Régiment de Salis, annonça une poudre de ſa compoſition, dont ſix onces, délayées dans une certaine quantité d'eau, étaient capables, ſelon lui, de nourrir & de ſuſtenter l'homme livré au travail le plus pénible. La poudre ne coûtait qu'un ſou l'once. Au reſte on en fit pluſieurs expériences aux Invalides, & elles furent annoncées dans le Journal de Verdun.

Champier écrit que de ſon tems le blé ayant manqué en Berry, il y vit faire du pain avec des feves & d'autres légumes farineux. Liébaut conſeille à ſa ménagère, dans les tems de cherté, de moudre, avec le blé qu'elle deſtine au pain de ſes valets, de la veſſe, des feves, ou du ſarraſin. Il dit avoir vu en Périgord, une année que le blé manqua, employer en pain des graines légumineuſes.

M. Buchoz, dans ſes *Lettres périodiques ſur les Végétaux*, aſſure qu'on en a fait auſſi avec la racine d'arum, avec celle du chiendent, avec le choux-navet.

En 1709, deux Médecins de Bordeaux propoſèrent d'y employer celle de l'aſphodelle; & leur Mémoire ſe trouve inſéré dans ceux de Trévoux.

On imagine ſans peine quels devaient être ces pains de famine. Cependant on eſt parvenu tout

récemment à en faire avec des pommes de terre, dont la pulpe est presque aussi lourde & aussi compacte que celle de la feve ou du haricot.

Pommes de terre.

La pomme de terre vient originairement d'Amérique, ainsi que la patate. On les confond assez ordinairement toutes les deux, quoique ce soient deux espèces de plantes fort différentes. La dernière exige un pays chaud; aussi n'a-t-elle pu réussir qu'en Espagne. Pour la première, elle croît partout. Les Anglais qui la trouvèrent en Virginie, lorsqu'ils découvrirent & peuplèrent cette Province, l'ont singuliérement multipliée chez eux. D'Angleterre, elle a passé dans presque toutes les contrées de l'Europe. Il y a une quarantaine d'années environ que quelques-unes de nos Provinces l'adoptèrent; mais elle n'obtint d'abord en France qu'une médiocre faveur. L'Auteur de l'*Ecole du Potager* écrivait, l'an 1749, en parlant de cette production: *Voici le plus mauvais de tous les légumes dans l'opinion générale. Cependant le peuple, qui est la partie la plus nombreuse de l'humanité, s'en nourrit.* Il est vrai que la plante que l'auteur traite avec tant de mépris, est désignée chez lui sous le nom de topinambour, racine qui, comme on le verra plus bas, est une variété dans l'espèce de celles dont nous parlons; mais il entend par topinambour ce *qu'on appelle aussi pomme de terre.* Au reste, si l'on prétendait que la vraie pomme de terre est ce qu'il appelle truffe, & dont il distingue deux espèces, la rouge & la blanche, le témoignage de cet écrivain ne serait pas plus favorable. Voici ce qu'il dit

de ce dernier fruit. *Il n'eſt pas inconnu à Paris ; mais il eſt vrai qu'il eſt abandonné au petit peuple, & que les gens d'un certain ordre mettent au-deſſous d'eux d'en voir paroître ſur leur table.*

Avec le tems cependant la pomme de terre a pris faveur dans la Capitale ; & même, choſe incroyable ! elle y a fait mode. Des Phyſiciens ont analyſé ſes principes ; des auteurs ont écrit pour en exalter les vertus ; enfin, pendant quelques années, les Journaux n'ont retenti preſque que de la pomme de terre. On l'a vue même paraître avec diſtinction ſur les bonnes tables. Mais ce moment de faveur, peu méritée, a paſſé promptement. Le goût pâteux, l'inſipidité naturelle, la qualité malſaine de cet aliment qui, ainſi que tous les farineux non fermentés, eſt flatueux & indigeſte, l'ont fait rejetter des maiſons délicates & renvoyer au peuple, dont le palais plus groſſier & l'eſtomac plus vigoureux, ſe ſatisfont de tout ce qui eſt capable d'appaiſer la faim.

Au reſte la pomme de terre, par le peu de culture qu'elle exige, par ſa fécondité ſingulière, par le bas prix que doit lui procurer ce double avantage, peut être regardée comme une denrée précieuſe pour la claſſe d'hommes dont nous parlons ; & même comme une reſſource dans les tems de diſette, puiſqu'on a trouvé, ainſi qu'il vient d'être remarqué, le ſecret d'en faire du pain.

Ce ſecret n'eſt nouveau que pour nous. L'auteur d'un *Traité ſur la nature, la culture & l'utilité des pommes de terre*, imprimé en 1771, écrit qu'il

qu'il l'avait vu employer en Allemagne plus de quarante ans avant la publication de son ouvrage.

Pain de pommes de terre.

Le premier qui se soit exercé sur cette matière en France est M. Faiguet, le même qui inventa les fours portatifs dont il a été parlé ci-dessus. En 1761, il présenta à l'Académie des Sciences un pain, qu'il avait composé avec trois parties égales de froment, de segle, & de pommes de terre. On le trouva assez bien levé, agréable au goût, &, pour la consistance & la couleur, peu différent du pain ordinaire qui est fait avec moitié froment & moitié segle. L'essai de M. Faiguet mérita les éloges & l'encouragement de l'Académie. L'Auteur voulut néanmoins s'en rendre plus digne encore en perfectionnant ses procédés ; & il s'associa pour cet effet, le sieur Malouin, qui travaillait alors à son *Art du Boulanger*. Le résultat de leurs différentes tentatives, fut de rendre le nouveau pain plus léger & plus blanc ; mais ils ne le rendirent tel qu'en y mêlant d'autres farines ; & le Medecin avoue lui-même, que ce pain eût été trop cher pour le pauvre.

M. Parmentier, ancien Apothicaire des Invalides, l'un de ceux qui ont écrit avec le plus de succès sur la pomme de terre, a depuis repris en sous-œuvre les travaux des deux associés. Par ses recherches, il est parvenu, le premier, à obtenir ce qu'on avait cherché en vain avant lui, un vrai pain de pommes de terre, sans aucune farine étrangère, bon, & sur-tout à la portée du pauvre. Au mois de Novembre 1778, il en fit servir à la table de

M. le Baron d'Eſpagnac, un jour que ce Gouverneur des Invalides traitait pluſieurs Miniſtres. On en a préſenté au Roi. Enfin, M. Parmentier a fait publiquement l'épreuve de ſon pain, à la Boulangerie de l'Ecole-Royale-Militaire en 1779; & l'auteur lui-même a donné au public ſes procédés, dans un ouvrage particulier qu'il a publié ſur ce ſujet.

Une des grandes difficultés qu'offrait la panification de cette racine, était celle d'en extraire la fécule ou farine, pour pouvoir enſuite la pêtrir. Un M. Ravelet, en 1780, a inventé un moulin qui, mu par un ſeul homme, peut moudre, dans une heure, huit boiſſeaux de pommes de terre. La fécule y eſt ſéparée par le moyen d'un tamis; & elle y reçoit tous les lavages néceſſaires pour la rendre pure, & la dégager des ordures étrangeres qui pourraient la ſouiller. Il y a même à Paris des dépôts où l'on vend cette fécule. Elle y eſt diſtribuée ſous le nom de farine de ſanté.

En 1781, MM. Parmentier & Cadet ont fait à l'Ecole de Boulangerie, avec de la pomme de terre, du biſcuit pour les vaiſſeaux. Un Médecin du Cap Français, nommé Gérard, y en a fait un auſſi, qu'on aſſure s'être conſervé ſec huit mois entiers. Enfin, un Officier des *Volontaires Etrangers* a réuſſi à fabriquer un pain de patate.

Le tems nous apprendra quel degré d'eſtime nous devons attacher à toutes ces découvertes, aujourd'hui ſi prônées: car dans ce moment-ci on les publie, on les annonce avec un faſte, un enthouſiaſme

qui inſpire de la défiance ſur l'importance qu'on y attache. Ce qu'on peut dire, en attendant, c'eſt que des gens impartiaux qui ont travaillé ſur cette ſorte de pain, en parlent bien différemment. *Celui que j'ai obtenu*, dit M. l'Abbé Poncelet, *était parfaitement beau, léger, perſillé même, d'un blanc un peu mat; mais il était d'une inſipidité fade & rebutante; &, ce qu'il y avait de plus fâcheux, très-peu nourriſſant.* Auſſi l'Auteur remarque-t-il que toutes les Nations qui avaient eſſayé de convertir ce farineux en pain ont été forcées, après bien des tentatives inutiles, d'y renoncer, & de le manger en nature; de même que celles qui ont cherché à faire du pain avec la châtaigne.

Topinambours.

Les topinambours ne ſont qu'une variété dans l'eſpece des pommes de terre. Celle-ci a pris ſon nom des Topinamboux, peuple ſauvage d'Amérique auquel nous la devons. Il en eſt queſtion dans le *Traité des alimens* par Lémery, ann. 1705.

Pain de caſſave.

Nos Colonies ont deux ſortes de racines, nommées, l'une magnoc, l'autre camagnoc; avec la pulpe deſquelles elles font, pour les eſclaves, un pain de la nature de celui dont nous venons de parler. Cette pulpe ſe rape; on en exprime le jus, qui, ſans cette précaution, ſerait mortel; & alors on la nomme caſſave.

L'uſage du magnoc ne s'eſt point encore introduit en France (*a*); mais peut-être eſt-ce le pain de

(a) M. Navier, Docteur en Médecine de la Faculté de Paris, avance le contraire dans ſon *Précis des moyens pour guérir les*

caſſave qui a donné l'idée du pain de pommes de terre.

Arbre à pain.

Il exiſte aux Philippines, aux Moluques, & dans beaucoup d'autres endroits de l'Aſie, un arbre ſingulier, nommé Rima, dont le fruit, gros comme un très-fort melon, & figuré de même, a la conſiſtance & le goût de notre artichaud. On le mange frit, rôti, cuit dans l'eau ou dans du bouillon: lorſqu'on veut le conſerver, on le coupe par tranches, on le laiſſe ſécher; & alors on le ſert, en guiſe de pain, avec la viande. Les navigateurs Européens qui en ont ſouvent mangé de cette derniere manière, ont nommé, pour cette raiſon, *arbre à pain*, l'arbre qui le porte. Pluſieurs même, dans les relations qu'ils nous ont données de leurs voyages, préferent cet aliment à notre pain d'Europe. Il y a maintenant de ces arbres à l'Iſle-de-France, & dans la plupart de nos Colonies d'Amérique. On ne les a point encore tranſportés dans le Royaume, quoique, depuis le tems où le goût des jardins Anglais eſt devenu de mode, on y ait introduit un grand nombre d'arbres étrangers deſtinés au pur agrément. Ne devait-on pas tenter au moins s'il n'y aurait point quelqu'une de nos Provinces où la nature conſentirait à adopter celui-ci? Quels droits n'eût pas aquis ſur notre reconnaiſ-

---

perſonnes empoiſonnées par les poiſons corroſifs. Quant à la farine, elle ſe garde très-long-tems, dit-il, & ſe mange alors détrempée avec de l'eau, du lait, ou du bouillon. Lui-même témoigne en avoir mangé qui avait vingt ans. Au reſte, il aſſure que cet aliment eſt aſſez agréable; moins cependant que nos farines de blé ou de légumes.

sance le Français qui eût fait à sa patrie un pareil présent ! mais le marchand court le monde pour s'enrichir, le voyageur pour raconter un jour ce qu'il a vu ; & par-tout les objets importans, les objets d'une utilité générale & reconnue sont presque toujours les derniers dont on s'occupe.

C'est aussi dans l'Inde que croît cette sorte de palmier qui fournit une moëlle savoureuse & délicate, nommée *Sagou*. Les Habitans du pays l'emploient comme nourriture. Ils en font plusieurs mets agréables, quelques bouillies, & sur-tout un pain, lequel a, lorsqu'on le garde, la propriété de se durcir sans se gâter, & que les Hollandais, par cette raison, donnent sur mer aux équipages de leurs vaisseaux. Le Docteur Malouin (*art du Boulanger*, an. 1767) se vante d'avoir, le premier, introduit en France l'usage du sagou. Les Médecins le prescrivent encore comme régime, aux goutteux & aux phtysiques ; mais trop cher pour être employé en aliment dans nos cuisines & nos boulangeries, il est resté dans les boutiques de nos Apoticaires, & n'est aujourd'hui pour nous qu'un médicament. Sagou.

SIXIEME SECTION.

Des Légumes, des Fruits légumineux, & Plantes potagères.

On comprend ordinairement sous le nom général de légumes, tant les racines ou plantes potagères que les graines farineuses qui naissent dans

des coſſes. Les Latins cependant ne donnaient ce nom qu'aux dernières; *legumina, quia manu leguntur.* C'eſt encore la diſtinction qu'en font parmi nous les Auteurs les plus exacts; & c'eſt celle que moi-même je vais ſuivre.

Herbes potageres.

Tous ces végéraux qui compoſent aujourd'hui une partie de nos alimens ont dû être, dans l'origine des choſes, la première nourriture de l'homme. Que de ſiècles il lui a fallu pour ſe fabriquer des inſtrumens capables d'aſſurer ſa ſubſiſtance par la pêche, par la chaſſe, ou par la culture des grains. La Nature au contraire lui offrait, contre la faim, une reſſource prompte & aſſurée dans ce grand nombre de plantes qu'elle ſeme par-tout avec profuſion ſur la ſurface de la terre. Quand dans la ſuite il a voulu, ou ſe procurer plus abondamment celles qui lui plaiſaient davantage, ou rapprocher plus près de ſon ſéjour celles qu'elle en avait trop éloignées, il ne lui a fallu qu'en faire un choix & les tranſplanter auprès de lui. Elle ne ceſſa point de les adopter; &, comme une bonne mere, a continué toujours de les élever. En un mot, l'homme en ce genre ne crée rien; toute ſon induſtrie conſiſte à s'approprier les productions de la Nature, & ſon ſuccès à en perfectionner, ou tout au plus à en multiplier les eſpéces.

Plantes indigenes.

Pline parle d'une ſorte d'oignons, & d'une ſorte de panais, que les Romains appellaient gaulois, parce qu'ils les avaient tirés des Gaules.

Columelle fait mention d'une groſſe rave dont les Gaulois faiſaient leur nourriture, & dont ils

nourrissaient leurs bœufs pendant l'hyver.

Sans doute c'étaient-là des plantes naturelles à notre ancien sol ; car chaque pays a les siennes. Nous retrouvons encore dans nos champs & dans nos prairies la carotte, l'ache (*a*), la pimprenelle, l'oseille, le pourpier &c, que nous avons transplantés dans nos jardins.

Plantes étrangères.

Chaque peuple, peu content du partage que lui avait fait la Nature, a adopté les plantes des autres pays. C'est ainsi que la France doit l'échalotte au territoire d'Ascalon, le cerfeuil-musqué, le cardon nommé d'Espagne, la rocambole, & le scorsonère, à l'Espagne.

Il n'y a pas long-tems que cette dernière plante est naturalisée chez nous. L'Auteur du *Jardinier Français* prétend avoir été un des premiers qui en ait eu (*b*). Elle est nommée comme une plante ordinaire dans l'*Instruction pour le jardin potager*, Ouvrage imprimé en 1678 : ce qui suppose qu'alors elle était devenue commune.

C'est de l'Espagne encore que nous avons tiré l'espéce de concombre, qu'on nomma *serpentin*, parce qu'il a des yeux, une bouche, des tâches comme le serpent, & parce qu'il naît roulé comme lui en spirale. Selon le *Théâtre d'Agriculture*, an.

(*a*) Nous avons donné à cette plante le nom italien de Célerî.

(*b*) Ceci se trouve dans une édition de cet ouvrage, faite au commencement de ce siècle ; & n'est pas dans l'édition premiere & originale de 1651.

1600. Toulouſe eſt la première ville où on l'ait cultivé.

Si l'on en croit le même auteur, nous ſommes redevables de la citrouille aux royaumes d'Eſpagne & de Naples. Nous liſons au moins dans les lettres de Rabelais écrites d'Italie à l'Évêque de Mailleſais en 1536, qu'il envoie de Naples au Prélat différentes graines, des cardes, des melons, des citrouilles. Il lui enſeigne quand il faudra les ſemer, & comment il pourra les garantir des gelées blanches au printems.

Le perſil de Macédoine nous eſt venu par la voie des Italiens, qui l'apportèrent chez eux vers le milieu du XVI ſiécle, & qui le communiquèrent depuis à l'occident de l'Europe.

Nous devons la poirée aux Romains, dit Charles-Étienne *de re Hortenſi;* de-là vient, ſelon lui, que cette plante, nommée *jote* en Touraine, *réparée* en Dauphiné, *lombardettes* ailleurs, eſt appellée *romain* chez les Picards.

Pline regardait les artichauds comme originaires de Sicile. C'était de ſon tems un mets très-cher. On les abandonna depuis; mais ils revinrent à la mode en Italie dans le XVI ſiécle, & furent adoptés auſſi-tôt en France. Si l'on en croit l'auteur de l'*île des Hermaphrodites*, c'était une des choſes que l'on ſervait aux repas voluptueux de Henri III & de ſes mignons. L'Auteur dit la même choſe des aſperges.

Le *Jardinier Français* (an. 1651) diſtingue deux ſortes d'artichauds; les violets & les verds. La Quintinie (an. 1690) y ajoute les rouges.

La capucine vient du Pérou; & d'abord elle a porté le nom de creſſon du Pérou, ou creſſon des Indes. Celui de capucine qui lui eſt reſté eſt dû à cette eſpèce de *capuce* qu'elle porte au revers de ſa fleur.

Ce ſerait une choſe intéreſſante que l'hiſtoire & l'origine de tous ces fruits, de ces légumes, de ces plantes comeſtibles que nous comptons aujourd'hui au nombre de nos jouiſſances. Peut-être même, aux yeux du Philoſophe, les détails de ces adoptions fortunées paraîtraient-ils préférables aux détails ſanguinaires des guerres & des maſſacres. Mais quel Hiſtorien s'eſt jamais occupé de minuties pareilles? Cependant on trouve dans les Capitulaires de Charlemagne, un morceau ſur cette matière, qui devient très-curieux en ce qu'il nous apprend quelles plantes on cultivait alors dans les potagers du Prince; & par-conſéquent, quelles étaient alors celles que l'on connaiſſait en France.

Nos Rois ſous la première, ſous la ſeconde, & même aſſez avant ſous la troiſième Race, faiſaient valoir par des Régiſſeurs ou Intendans, les terres de leurs domaines. Ils paſſaient ſucceſſivement, avec leur Maiſon, d'une campagne à l'autre, pour conſommer ces ſortes de proviſions, qui faiſaient une partie de leurs revenus; & le ſurplus ſe vendait enſuite dans les marchés publics au profit du Prince. Parmi les différentes piéces que cite Bruſſel, (*Traité des Fiefs,*) on trouve un état des revenus & dépenſes de Philippe-Auguſte, pour l'année 1202, en pluſieurs endroits duquel il eſt mention

de vins, de bois, de cochons, poules, chapons & foins, vendus pour le compte du Roi. Charlemagne, par le Capitulaire dont j'ai parlé, pourvoit à ce que les potagers de ſes différentes métairies ſoient bien tenus; & il ordonne à ſes Régiſſeurs d'y entretenir exactement tout ce qu'un particulier cultive dans les ſiens. La liſte des choſes qu'il preſcrit conſiſte 1°. en plantes médicinales, dictamne, guimauve, coloquinte, bardane, matricaire, livêche, cataire, ſabine, orvale, rhue, ſquille, mauve, & ſerpentaire: 2°. en plantes ou graines aromatiques & d'aſſaiſonnement; anis, coſt, coriandre, carvi, cumin, ſénevé, menthe, menthe ſauvage, gît ou poivrette, ſauge, ſarriette, fenouil, cerfeuil, ail, perſil, échalottes, oignons, & ciboule: 3°. en ſalades; creſſon alénois, creſſon de fontaine, endive, & laitue: 4°. en plantes potagères; poirée, betterave, carottes, choux, poreaux, panais, radix, choux-raves, & cardons: 5°. enfin en légumes; haricots, groſſes feves, pois-chiches d'Italie, & d'autres pois que le Monarque appelle *piſa mauriſiaca*.

Platine *(a)*, parmi les alimens dont il traite, compte les chardons. On les faiſait confire dans le vinaigre, dit-il, & on les gardait pour l'hyver.

(*a*) Cet Auteur était Italien. Il a été traduit, & imprimé à Paris en 1509; mais, cette traduction ayant été auſſi *augmentée copieuſement de pluſieurs Docteurs, & en particulier par un Prieur de S. Maurice près de Montpellier*, je la regarderai déſormais comme un ouvrage national, dont l'autorité peut faire témoignage quand il s'agit des uſages français.

Champier assure même qu'on en servait sur la table des Grands. Mais de quelle espéce de chardons parlent ces deux auteurs? C'est ce qu'on ne peut deviner. L'artichaud après tout n'est-il pas un chardon mieux nourri & plus succulent que les autres?

On a quelquefois mangé ceux des campagnes. *N'avoyent que manger*, dit Froissard, *& alloyent cueillir les chardons aux champs, & les broyoyent en un mortier, & la farine ils détrempoyent, & en faisoyent en forme de paste.* Mais dans ce passage de Froissard, il s'agit de gens réduits à la derniere famine.

Les racines du chervi, écrit Ch. Étienne, étaient un mets recherché, sur-tout en carême. On les mangeait frites.

Le même Champier nous apprend « que, de son » tems (ann. 1560) on mangeait en salade les » sommités de la mauve, du houblon, & de la » brionne;

» Que les cardes étaient un plat extrêmement » cher, & fait seulement pour les gens riches;

» Qu'à Senlis il y avait une espéce de chou très- » parfumé, dont les feuilles, quand on les dé- » ployait, exhalaient une odeur *plus agréable que* » *le musc & l'ambre (a)*; qu'aux tables délicates » on servait les choux très-peu cuits, afin de les

(a) L'Auteur du *Jardinier Français*, ann. 1651, parle encore de choux *musqués, qui sont beaucoup à priser, à cause de leur bonne odeur*; & des pancalins, *les plus estimés parmi les choux d'Italie, à cause de leur goût parfumé.*

» conſerver verds & de leur donner plus de goût ;
» qu'on les mangeait avec de l'huile & du ſel ;

» Qu'à Paris, à Lyon, & dans toutes les grandes
» villes du Royaume, le ragoût le plus uſité, ſur-
» tout en carême, étaient les épinards ; que les
» payſans apportaient cet herbage ſur leurs ânes,
» & les criaient dans les rues ; que, pour l'accom-
» moder, on avait coutume de le cuire fort peu,
» de le hacher très-menu, d'en exprimer l'eau, &
» d'en former des boulettes ; que les Pâtiſſiers de
» Paris & d'Orléans expoſaient de ces boulettes en
» vente dans leurs boutiques, & qu'ils en ven-
» daient beaucoup aux écoliers pour leur nour-
» riture ;

» Que les melons, quoique l'on commençât à
» les cultiver beaucoup en France, y étaient néan-
» moins aſſez récens, & qu'on les devait proba-
» blement aux conquêtes de Charles VIII en Italie ;
» que les Languedociens ſur-tout excellaient dans
» cette culture ; qu'on avait déja eſſayé d'en élever
» dans nos Provinces ſeptentrionales ; qu'il y en
» avait une eſpéce entre autres qui était ſucrée &
» parfumée, &, pour cette raiſon, nommée *Su-*
» *crin (a)* ; enfin que la bonne qualité d'un melon

(*a*) Ch. Etienne *de re Hortenſi*, & Liébaut ſon gendre, prétendent que le nom de ces melons, ainſi que leur goût ſucré, venait de ce que les Jardiniers les arroſaient avec de l'eau dans laquelle ils avaient fait fondre du ſucre. Les mêmes auteurs parlent auſſi d'une eſpèce de melons qu'on appellait Turquins, qui étaient, diſent-ils, d'un verd noir, fort délicats, & très-recherchés.

» consistait à être sec intérieurement, & que quand » il ne se trouvait pas tel, on le laissait aux do- » mestiques, ou on le donnait aux mulets pour les » engraisser *(a)*;

» Que le concombre, quoiqu'assez recherché en » France, était cependant un aliment très-mal-sain; » & que les habitans du Forez qui en mangeaient » beaucoup, étaient sujets à des fiévres pério- » diques;

» Enfin, que dans les montagnes du Lyonnais, » & sur-tout dans le Limousin, la nourriture or- » dinaire des habitans était une sorte de grosse rave; » que ces raves se conservaient, l'hyver, enfouies » en terre; & que quand, par quelque accident » extraordinaire, elles venaient à manquer, on di- » sait communément en France que les Limousins » allaient mourir de faim ».

Selon Charles Etienne, ces rabioles (c'est le nom que leur donnent aujourd'hui les Limousins) étaient d'une grosseur étonnante. On les mangeait rôties, bouillies, cuites sous la cendre; & tel était le mets principal de cette Province, du Dauphiné, de la Saintonge, & de l'Auvergne.

On a vu, quelques pages plus haut, que les

(*a*) Laurent, Notaire de Lan, dit de même dans son *Abrégé pour les arbres nains*, an. 1675, qu'un melon, pour être excellent, doit sentir le goudron, être vermeil en dedans, bien sucré, & sec. On sait que, sur ce dernier point, le goût a changé.

Les meilleures graines alors étaient, selon le *Jardinier Français*, celles de Tours, de Lyon, d'Anjou, & de Champagne.

Gaulois employaient les rabioles comme aliment, tant pour eux que pour leurs beſtiaux. Ce double emploi ſubſiſte encore dans l'Auvergne, dans le Périgord, les Cévennes, &c; &, de tous les uſages que certains cantons du Royaume ont conſervés, c'eſt peut-être là un des plus anciens.

Au reſte, il ne faut pas confondre ces groſſes raves plates avec celles qui portent à Paris le même nom, & dont le navet, gros tout au plus comme le petit doigt, eſt long, rouge, tendre, & caſſant. La Quintinie nous apprend que de ſon tems les marchandes qui vendaient celles-ci dans les rues de la Capitale, les appellaient de la *tendrette*.

Aigrun. On diviſait à Paris les plantes potagères en deux claſſes; ou plutôt on faiſait une claſſe à part de celles qui ſont âcres & piquantes. Elles portaient le nom general d'aigrun. *Aigrun*, dit un ancien regître des droits du Roi, *c'eſt à ſçavoir aulx, ongnons, eſchalongne*, &c.

On renferma même dans cette claſſe, les oranges, les citrons, & les autres fruits acides. S. Louis, par un reglement de l'an 1258, y avait compris les chataignes, les noix, & ceux des fruits qui naiſſent ſous une écorce ou ſous une écaille dure. Les Statuts qu'on donna aux Fruitiers en 1608, les qualifient *marchands de fruits & d'aigrun;* & ils portent encore ce titre aujourd'hui.

Dans les anciens Ordres Religieux, la nourriture ordinaire etait un plat d'herbes & un plat de légumes. La Régle que le Concile d'Aix-la-Chapelle dreſſa en 817 pour les Chanoines-réguliers, veut

même qu'en leur enclos ils aient un terrein employé uniquement à cette culture, & assez grand pour leur fournir, chaque jour, avec ce qu'on pourrait y ajouter, une portion suffisante. *Habeant itaque Canonici hortos olerum, unde, cum ceteris additamentis, aliquod pulmentum quotidie in refectorio sibi vicissim ministrent.* S. Bernard, dans sa lettre au Moine Robert, reprochant à l'Ordre de Cluni une nourriture trop recherchée, dit que celui de Cîteaux n'en connaissait point d'autre que des fèves, des herbages, de la bouillie, du pain, & de l'eau. Vers le même tems, Hugues Metellus, Chanoine-régulier de Toul, écrivait : *pro cibis delicatis placent vilia olusçula, rustica legumina, fabæ Pythagoræ cognata.*

On lit, dans le *Dictionnaire de Commerce*, l'histoire d'un privilège fort singulier dont jouissait à Paris le Bourreau. Quiconque apportait à la halle des herbages ou des légumes verds, était obligé de lui payer un droit. L'Exécuteur venait le percevoir lui-même, accompagné de ses valets; & à mesure qu'on le payait, les valets marquaient le dos du payeur avec de la craie. On a supprimé ce droit, dit l'auteur; mais le Bourreau a été dédommagé d'une autre manière. Il y a encore beaucoup de gens qui ont été témoins de cet usage; & moi-même j'ai questionné à ce sujet plusieurs Hortillons qui, sans être extrêmement vieux, m'ont dit avoir été marqués ainsi pendant leur jeunesse.

Il est prouvé par les monumens les plus anciens Légumes

de notre Hiſtoire, que, dès l'origine de la Monarchie, les légumes y étaient un aliment ordinaire. Un article de la Loi Salique, renouvellé par Charlemagne, condamne à l'amende ceux qui entreront, pour voler, dans un champ ſemé de pois, de fèves, ou de lentilles.

Cependant il eſt probable que les légumes n'étaient, même alors, regardés que comme une nourriture groſſière; puiſque c'était, ainſi que je l'ai obſervé à l'inſtant, la nourriture ordinaire des Moines, & qu'au nombre des traits de pieuſe adreſſe qu'employait Ste Radegonde pour ſe mortifier, Fortunat, dans la vie de cette Reine, compte celui des fèves & des lentilles qu'elle ſe faiſait toujours ſervir avec les viandes délicates qu'on lui préſentait, afin de pouvoir s'abſtenir de celles-ci, en ne touchant qu'à celles-là.

Lentilles. Nos Provinces ont encore le même mépris pour les lentilles. La plupart des livres de jardinage des deux derniers ſiècles regardent même ce légume comme deſtiné à la nourriture des chevaux, & Champier obſerve qu'on n'eût point oſé en faire paraître chez un homme comme il faut. L'opinion a changé dans la Capitale : les lentilles, ainſi que les haricots, s'y ſervent en maigre ſur les meilleures tables. Peut-être auſſi l'opinion défavorable qu'on en avait autrefois, tenait-elle aux mauvaiſes qualités qu'on leur attribuait. *Les lentilles, encore que les anciens Philoſophes en tinſſent compte, ſont de difficile digeſtion*, dit Liébaut, *nuiſibles à l'eſtomac; enflent*

enflent les boyaux, offusquent la vue, causent des songes hideux, &c. (*a*)

La feue Reine avait mis à la mode les petites lentilles rouges, qui auparavant n'étaient destinées qu'aux chevaux. C'est de-là qu'elles ont pris le nom de lentilles à la Reine.

Le préjugé avait déjà changé sur les fèves, au tems de Champier (an. 1560), & sur-tout sur les petites fèves dans leur primeur. « Les Parisiens, » dit-il, font le plus grand cas de celles-ci, lorsqu'elles sont tendres. C'est même là un plat fin, » qu'on se dispute toujours au marché, & que dans » les repas d'appareil on ne manque jamais de faire » servir chez soi, particuliérement vers le tems de » la foire du Landict : ce qui a fait nommer ces » petites fèves, *fèves du Landict* ».

La faveur dont elles jouissaient alors, s'est perpétuée jusqu'à nous. Quant aux grosses fèves, non-seulement la leur ne fut point de durée, mais elles tombèrent même dans un mépris qui dure encore. Le Médecin Hecquet (*Traité des Dispenses de Carême*, an. 1709) les représente comme *décriées jusqu'à n'être plus que la pâture des misérables.*

Un autre plat, qui aujourd'hui n'est plus qu'un ragoût bourgeois, & qu'au seizième siécle on re-

(*a*) Des Médecins plus récens, Gontier (*de sanitate tuendâ*,) Andri (*du régime du carême*,) & autres, en disent plus de mal encore.

gardait comme fait, non-ſeulement pour les plus Grands-Seigneurs, mais même pour les Rois, étaient, ſelon le même Champier, des pois cuits avec du porc ſalé, & qu'on nommait pour cette raiſon *pois au lard.* (On verra plus bas que, de toutes les chairs uſitées en France, la plus eſtimée a été de tout tems celle de porc). Peut-être même eſt-ce au goût qu'on avait pour les pois, que nous devons l'art, aujourd'hui ſi répandu, de nous en procurer de hâtifs.

Petits pois.

Il paraît que ce ſecret eſt nouveau. Champier au moins n'en parle pas; quoique, ſelon lui, les Jardiniers alors poſſédaſſent déja celui d'avoir, pendant l'hyver, de petites laitues. Mais certainement il a plus d'un ſiécle. Bonnefonds, Valet-de-chambre de Louis XIV, en fait mention dans ſon *Jardinier Français* (année 1651). Il dit que les pois qu'on mangeait ainſi en verd étaient ceux qu'on appellait *pois de Hollande*, ou *pois ſans parchemin*; & il ajoute qu'ils étaient encore fort rares, il n'y avait pas long-tems. Dans la *Comédie des Côteaux* (*a*) ou *des friands Marquis* (ann. 1665), il eſt queſtion de deux perſonnages, dont l'un ne voulait manger les petits pois qu'à cent francs le litron, & dont l'autre les voulait à cinq ſous. Le luxe en augmenta encore le prix dans la ſuite. L'auteur d'une *Vie*

(*a*) Tout le monde connaît cette expreſſion de Boileau, en parlant d'un Gourmet; *s'eſt dit Profès dans l'Ordre des Côteaux.*

de Colbert, imprimée en 1695, dit en termes exprès, que *c'eſt une choſe étonnante de voir des perſonnes aſſez voluptueuſes pour acheter les pois verds cinquante écus le litron.*

Cette ſorte de faſte ſe répandit particuliérement à la Cour, comme on le voit par une lettre de Madame de Maintenon, datée de l'année 1696. *Le chapitre des pois dure toujours*, dit-elle; *l'impatience d'en manger, le plaiſir d'en avoir mangé, & la joie d'en manger encore, ſont les trois points que nos Princes traitent depuis quatre jours. Il y a des Dames qui, après avoir ſoupé avec le Roi, & bien ſoupé, trouvent des pois chez elles pour manger avant de ſe coucher, au riſque d'une indigeſtion. C'eſt une mode, une fureur; & l'une ſuit l'autre.*

Il faut remarquer que la lettre de Madame de Maintenon eſt du 10 Mai; & que par conſéquent avoir des petits pois à cette époque, était tout ce que l'art alors était capable de faire; même à la Cour, & dans un tems où la mode leur donnait tant de prix.

L'art des primeurs dans les autres genres n'eſt guères plus ancien que dans celui dont nous venons de parler. Au moins ne remonte-t-il pas plus haut que le ſeizième ſiécle. Eh! quelles primeurs pouvaient avoir nos Pères, à qui les cloches de verre, les chaſſis, les couches chaudes en fumier ou en tan, les ſerres chaudes, les abris d'eſpalier, étaient inconnus. Primeurs. Couches.

On ignorait, il eſt vrai, chez les Anciens, l'art des eſpaliers & des contreſpaliers; mais ils con-

naiſſaient cependant celui des chaſſis & des couches. Pline rapporte que Tibere aimant beaucoup les concombres, & les Jardiniers de ce Prince voulant lui en procurer dans tous les tems, ils en élevaient ſur des couches garnies de chaſſis, leſquelles avaient des roulettes, & ſe tranſportaient, en hyver, ſucceſſivement aux différens aſpects du ſoleil. *Contigit ei penſiles, eorum hortos promoventibus in ſolem rotis olitoribus, rurſus que hybernis diebus intra ſpecularium munimenta revocantibus.*

Il eſt probable que cette invention n'a été connue chez nous qu'au ſeizième ſiécle, lorſque nos Ecrivains commencèrent à étudier & à traduire les Anciens. Elle n'y fut même pratiquée qu'en partie. En effet Liébaut parle de couches; mais ce ſont des couches ſimples & dormantes.

Cloches de verre.

Olivier de Serres (*Théâtre d'Agriculture*, année 1600), conſeille les cloches à ceux qui voudront ſe procurer des melons. Mais cette dernière invention n'eut de ſuccès que dans la Capitale. Aujourd'hui même encore, de toutes les verreries du Royaume, il n'y a que celles de Champagne & de Lorraine qui faſſent des cloches; & preſque toutes ces cloches s'envoient, par la Marne, à Paris, où elles ſont conſommées en grande partie par les Hortillons, nommés Maraîchers. Sans doute leur peu de commodité, leur fragilité extrême, le défaut qu'elles ont de ſe ternir & de s'iriſer en peu de tems, en dégoûtèrent les Provinces; & probablement auſſi ce ſont ces mêmes inconvéniens qui firent inventer les chaſſis.

Chaſſis.

Il eſt mention de ces derniers dans la Quintinie, (an. 1690).

Au reſte, pour ſavoir où en était l'art des primeurs au tems de ce cultivateur habile, il ſuffira de dire que, ſelon lui, un Jardinier laborieux & intelligent doit ſervir des laitues pommées, en Mars; & des fraiſes & des concombres au commencement d'Avril. Lui-même, à ce qu'il nous apprend, était parvenu à avoir des aſperges depuis décembre juſqu'au printems; mais il avoue qu'il s'était beaucoup appliqué à cette culture, parce que Louis XIV aimait beaucoup les aſperges.

L'art des primeurs ne s'eſt perfectionné que dans notre ſiécle. On le doit ſur-tout aux Hollandais & aux Anglais, les deux Nations d'Europe qui aiment le plus le jardinage, & celles qui, avec un pareil goût, ont dû y faire plus de progrès, parce que leur climat leur offrait plus de difficultés à vaincre. Nous avons profité de leurs leçons. Pendant le ſéjour que fit à Londres en 1744 le Maréchal de Belliſle, lorſqu'il y fut conduit priſonnier de guerre, il fut frappé d'y voir ſervir des melons deux mois avant le tems où l'on en ſervait en France. A ſon retour, il emmena avec lui un Jardinier anglais, qu'il établit à Bizi, l'une de ſes terres, pour inſtruire les ſiens. Celui-ci répondit à l'attente du Maréchal. Dès les premiers jours de Mai de la même année, il lui préſenta des melons mûrs; ce qui fut regardé comme un prodige. Mais c'eſt à ces Nations étrangères d'écrire l'hiſtoire des ſuccès de leur induſtrie; moi je ne dois citer que ceux

qui nous appartiennent. Si elles ont pouſſé les leurs plus loin, nous avons la gloire de les avoir précédées. C'eſt ce qu'on verra dans la Section ſuivante, où, en traitant des fruits, je traiterai des eſpaliers, des ſerres d'hyver, des ſerres chaudes, &c.

Coutume de faire germer les légumes, avant de les manger.

A meſure que le tems fait éclore de nouvelles découvertes, & qu'il amene de nouveaux procédés, il en abolit auſſi d'autres. Tel eſt celui des anciens Français, qui, avant d'apprêter les légumes en aliment, les mettaient quelque tems dans l'eau pour les faire germer. Perſonne n'ignore que c'eſt là l'opération que ſubiſſent les grains deſtinés à la bierre; & l'on ſait auſſi que ce commencement de germination, en développant, en exaltant leurs principes, leur procure une force & une vertu qu'ils n'avaient point auparavant, & qui peut même aller juſqu'à procurer l'ivreſſe comme le vin. Nos Pères ſans doute avaient été frappés de cet effet de l'art, quand ils eſſayèrent de l'appliquer aux graines farineuſes qu'ils mangeaient. Nous voyons par le *Commentaire ſur la règle de Saint Benoît*, attribué à Paul, Diacre, qu'il était d'uſage dans pluſieurs Provinces. On l'employait ſur-tout dans les Monaſtères; parce que les légumes y formant l'aliment principal, on voulait apparemment les rendre plus propres à ſuſtenter des hommes qui fatiguaient beaucoup par un travail journalier. L'ancienne vie du Duc S Guillaume, Moine de Gellonne, nous le repréſente lavant par humilité la vaiſſelle, cultivant au potager les herbes & les légumes, & apprêtant lui-même les unes à la cuiſine, ou *faiſant germer*

dans l'eau les autres : *Pulmenta condit, legumina infundit* (*a*).

Herbes, racines, & légumes estimés en différens cantons.

Comme la Nature ne fait pas naître par-tout les mêmes productions, elle ne les fait pas naître non plus également bonnes par-tout. Ici telle denrée sera excellente, qui ailleurs sera médiocre. Parmi celles qui étaient renommées en France au treizieme siecle, je trouve cités dans une piece de ce tems l'ail de Gandeluz, les échalottes d'Etampes, & les oignons de Corbeil (*b*).

Selon Champier, les meilleurs raves du Royaume étaient celles de Tours, & les meilleurs oignons ceux de la Ferté près d'Orléans.

Provinces renommées pour la culture des potagers.

Bonnefonds, auteur du *Jardinier Français* (an. 1651) vante beaucoup l'industrie des Picards pour la culture des herbes potagères. Il dit qu'en ce genre *ils méritent l'honneur d'être appellés les meilleurs & les plus curieux Jardiniers que tous les autres de toutes les Provinces de France ;* leurs herbages, selon lui, l'emportant en grosseur & en beauté sur ceux des autres cantons.

Précédemment aux Picards, les Tourangeaux avaient passé pour exceller dans la culture des jardins. On en a vu des preuves ci-dessus ; & l'on en

(*a*) Ce mot *infundit*, Mabillon (*acta Ss. Ord. S. Bened.*) l'explique par la germination dont il vient d'être parlé, & il cite à ce sujet le commentaire de Paul Diacre.

(*b*) Ces oignons étaienr de l'espèce qui est rouge.

Rouge come oignons de Corbuel.
Fabliau du Forgeron de Creil.

verra d'autres encore à l'article ſuivant, lorſque je traiterai des fruits.

Tous les ans il y avait à Paris, pendant le mois de ſeptembre, une foire aux oignons. Elle ſe tenait dans l'Iſle Notre-Dame, & c'était là que les bourgeois venaient faire leur proviſion pour l'hyver. Il n'y a pas long-tems qu'elle eſt abolie. Le *Dictionnaire de Commerce*, édition de 1741, en parle encore comme ſubſiſtante.

« Les Pariſiens aiment beaucoup les navets, dit » Charles Etienne; ils en mettent dans la plupart » de leurs ragoûts; & cette denrée eſt pour eux ce » que ſont pour les Limouſins les groſſes raves. Ils » eſtiment ſur-tout, ajoute-t-il, ceux de Maiſons, de » Saint-Germain, de Vaugirard, & d'Aubervilliers ». Champier au contraire met au premier rang les navets d'Orléans; au ſecond ceux de Sologne. Il ne place ceux de Maiſons qu'au troiſieme. Liébaut vante également ceux de Maiſons & de Vaugirard.

Aujourd'hui l'on eſtime encore à Paris ces derniers. Mais on y fait grand cas auſſi des navets de Senlis, de ceux de Meaux, de Chartres, du Gatinais, de Saint-Jome près de Langres, de Saulieu en Bourgogne, de Martot près de Rouen, & ſur-tout de ceux de Freneuſe & de Belleville près de Paris. Le *Catalogus gloriæ mundi* par Chaſſeneux, vante ceux de l'Abbaye de Saint-Martin dans l'Autunais. L'auteur dit avoir vu, par pluſieurs comptes du Bailliage d'Autun, que Philippe, Duc de Bourgogne, faiſait venir en Flandres, tous les ans, une certaine quantité de ceux-ci pour ſa proviſion.

Au reste (& c'est ici une remarque nécessaire que je ne dois point omettre en finissant cet article,) il ne faut pas se laisser abuser sur la qualité si vantée de toutes ces productions anciennes. Malgré les éloges qu'en font les auteurs contemporains, il est certain qu'elles ne valaient pas les nôtres. Les progrès immenses qu'a fait depuis un siècle l'art du jardinage, ont singulièrement perfectionné la nature des végétaux comestibles. Ceci sera répété plus bas à l'article des fruits, qui va suivre. De jour en jour nous faisons sur la Nature de nouvelles conquêtes. C'est ainsi, par exemple, que nous sommes parvenus à élever, de graine venue chez nous, les choux-fleurs, plante originaire de Chypre, & qu'on accusait encore, il y a quinze ou vingt ans, de dégénérer dans notre climat. Les livres de jardinage publiés pendant le cours du dernier siècle, la Quintinie lui-même, déclarent que, pour se procurer cette espece de chou, il faut annuellement en renouveller la graine en la tirant de Chypre. Les ouvrages postérieurs à la Quintinie imposent de même, pour condition nécessaire, le renouvellement de la semence; mais ils ne parlent plus de Chypre, & indiquent seulement celle de Malte, d'Espagne, d'Italie, pays où la plante s'était déja naturalisée (*a*). Plusieurs même conseillent celle de Tours; car il paraît que les

(*a*) Elle avait aussi dégénéré d'abord en Italie, comme chez nous. Le Napolitain Porta le dit dans ses *Silvæ*, publiées en 1592; & il recommande, ainsi que nos premiers auteurs français, de la renouveller tous les ans en la tirant de Chypre.

Tourangeaux ſont les premiers qui ayent réuſſi à naturaliſer le choux-fleur en France. Aujourd'hui, non-ſeulement à Paris, & ailleurs, nos Jardiniers ne ſement plus d'autre graine que celle qu'ils ont recueillie; mais même les pays étrangers en tirent beaucoup de chez nous.

Il en a été ainſi du choux-cabut. L'auteur du *Théâtre d'Agriculture* (ann. 1600) écrit qu'en Languedoc & en Provence ſa graine dégénérait tellement que, tous les ans, on était obligé d'en tirer de la nouvelle de Tortoſe, de Savone, ou de Briançon.

Je pourrais citer beaucoup d'exemples pareils.

S'il y a encore dans nos jardins quelques plantes, telles que le radix d'Italie, le fenouil de Florence &c, qui ſoient ſujettes à y dégénérer, comme l'était autrefois le choux-fleur, il eſt probable que c'eſt parce qu'étant moins d'uſage on s'eſt moins attaché à leur culture.

Nos jardiniers modernes ne ſe ſont pas contentés d'améliorer par leurs ſoins la nature des végétaux que leur avaient tranſmis leurs pères; de les rendre plus ſucculens, plus tendres, plus hâtifs; ils ont encore prodigieuſement multiplié les eſpeces, en adoptant celles qui avait de la réputation, ſoit dans les Provinces, ſoit même dans les Royaumes étrangers. Quelques exemples ſuffiront pour en convaincre.

Arnaud de Villeneuve (*a*) ne comptait au treizieme ſiècle que trois ſortes de choux: les verds,

(*a*) Ce Médecin fameux, mort au commencement du quatorzieme ſiècle, eſt encore un de ces auteurs étrangers que je citerai doré-

les blancs, & les frisés. Au seizieme, Charles Etienne en comptait trois autres, les cabuts, les rouges, & les romains. En 1651, l'auteur du *Jardinier Français* ajoutait à cette liste les choux de Véronne, de Milan, de Gènes, les choux blonds, les choux à large côte, & les pancaliers ou pancalins.

Le même Etienne, ne fait mention que de quatre sortes d'oseille : la rouge ; la ronde ; celle qu'on nommait d'Angleterre ; & la petite, ou commune, autrement nommée oseille de Tours. Un siècle après, le *Jardinier Français* en comptait sept.

» On ne cultive en France que quatre sortes de » laitues, écrivait Liébaut en 1574 : la petite, la » commune, la frisée, & la romaine ».

Enfin on a vu ci-dessus qu'au tems de Henri II, on connaissait deux ou trois especes de melons. Au dernier siècle, le *Jardinier Francais* en citait sept ; le sucrin, le morin, le melonne, le grenot, le brodé, le blanc, & le langets.

Et nous autres, nous cultivons aujourd'hui plus de cinquante especes de choux, plus de cinquante de laitues, & plus de quarante de melons.

En naturalisant, en adoptant parmi nous toutes ces familles étrangères, ou provinciales, on leur a

---

navant comme auteur national, parce qu'il fut de l'Université de Montpellier, qu'il habita long-tems la France, & qu'il parle beaucoup de nos usages. Il était de Milan, ainsi qu'il le dit lui-même, (voy. l'édition de ses Œuvres faite à Bâle en 1685, page 709) : ce qui est la réponse aux belles dissertations qu'Astruc, & autres, qui prétendent l'avoir lu, ont publiées pour prouver qu'il était Français.

conſervé à la plupart un nom qui indique le lieu de leur origine.

Tel eſt, parmi les cinq eſpeces d'artichaux cultivés, le ſucré de Gènes;

Parmi les ſept eſpeces d'aſperges, celle de Pologne ou de Hollande, dont les brins égalent la groſſeur d'une canne ordinaire (*a*);

Parmi les trois de betteraves, la petite qu'on nomme de Caſtelnaudari;

Parmi les ſix de chicorées, celle de Meaux, & celle d'Italie;

Parmi les cinquante de choux, ceux de Véronne, de Milan, de Gènes (nommés plus haut), le choux de Siam ou choux-rave; le choux de Bonneuil, de Strasbourg, d'Allemagne, d'Angleterre, de Savoie, & celui de S. Denis ou d'Aubervilliers:

Parmi les ſept de concombres, celui de Barbarie.

Parmi les trois d'épinards, le baſella, venu des Antilles;

Parmi les cinq de fèves, la Picarde, & celle de Windſor;

Parmi les cent de haricots, ceux de Meaux, de Lân, de Soiſſons, de Hollande, de la Suiſſe, du Miſſiſſipi, d'Amérique; & celui de Prague, autrement le haricot de la Reine, ainſi nommé parce que ce fut à la feue Reine qu'il fut préſenté.

Parmi les cinquante de laitues, l'aubervilliers, la perpignane, la bapaume, la verſailles, l'italie, la

(*a*) Il a paru en 1779 un ouvrage de M. Filaſſier, ſur la culture de cette eſpèce particuliere d'Aſperges.

gènes, la palatine, la romaine, la pomme de Berlin, la laitue de Hollande ou laitue brune, la laitue de Silésie, ou batavia, ou panachée, ou la grosse allemande ;

Dans les quarante de mâches, celle d'Italie ;

Dans les quarante de melons, ceux de Tours, de Coulomiers, de Langeſt, d'Avignon, de Malte, d'Eſpagne, d'Italie, de Candie ou de Morée, le melon romain ; & les cantaloups, d'Aſtracan, d'Orange, de Querci, de Caſtelnaudari, d'Anjou, & de Florence ;

Dans les quinze de navets, ceux de Meaux, de Berlin, de Vaugirard ;

Parmi les neuf d'oignons, celui de Florence, & celui d'Eſpagne ou de Catalogne ;

Parmi les trois de panais, celui de Siam ;

Parmi les ſix de perſil, celui de Macédoine ;

Parmi les trente de pois, le lorrain, le ſuiſſe, le normand, le pois de Marly, de Clamart, du mont Salvé, le pois nain de Hollande, & le pois-vert d'Angleterre ;

Parmi les cinq de pourpier, le doré, qu'on nomma, dans l'origine, pourpier de S. Chriſtophe, parce que, vers le milieu du dernier ſiècle, il nous vint de l'île de ce nom en Amérique :

Enfin, parmi les huit de radix, celui d'Italie, & celui de Strasbourg, nommé autrement radix noir.

Les perſonnes qui voudront connaître plus particuliérement encore le nombre infini d'aquiſitions que nous avons faites, depuis un ſiècle, dans le genre dont nous parlons, n'ont qu'à conſulter la grande collection des plantes, que fit deſſiner & co-

lorier Gaſton, frere de Louis XIII; collection que l'on conſerve aujourd'hui au Jardin du Roi, & qu'on y continue. C'eſt en comparant le peu qu'on poſſédait alors avec tout ce que nous poſſédons aujourd'hui, que l'on ſentira mieux combien nous nous ſommes enrichis.

Il en eſt de même des fleurs. Les plus belles de ce recueil ſi précieux, les œillets, tulippes, renoncules, oreilles-d'ours, y ſont telles *qu'aujourd'hui*, dit M. de Buffon, *un Jardinier de village n'oſeroit pas les cultiver.* Nous-mêmes ne voyons-nous pas tous les jours, juſques ſur les animaux, ce que peuvent les ſoins de l'éducation & de l'induſtrie? Dans les ſeules eſpèces du chien, de la poule, & du pigeon, combien, depuis trente ou quarante ans, ne ſe ſont pas formées de nouvelles races? Enfin, pour ne pas ſortir de mon ſujet, il eſt certain que dans le nombre de nos jouiſſances, nous pouvons compter beaucoup plus de fruits & de légumes que n'en comptaient dans les leurs les Anciens; & il eſt certain en même tems que ceux mêmes que nous avons reçus d'eux, l'emportent ſur les leurs en qualité, ainſi qu'en beauté : c'eſt ce qu'il ne faut pas oublier en liſant l'article qui va ſuivre.

SIXIEME SECTION.

Des Fruits.

Un pays froid & sauvage, couvert de marécages & de forêts, tel qu'était anciennement la Gaule, devait avoir peu de fruits indigènes. Cependant on lit dans Pline, que, parmi ceux que cultivaient les Romains, il y avait une sorte de nesle, & une sorte de pèche, qu'ils nommaient gauloises, parce qu'ils les avaient tirées des Gaules. Fruits indigènes.

Ce ne fut sans doute qu'à l'époque des conquêtes de Jules-César, qu'ils connurent & adoptèrent le neflier gaulois; au moins Pline avance qu'au tems de Caton-l'ancien, cet arbre n'était point encore introduit en Italie.

Quant à la pèche gauloise, Columelle assure que de toutes celles de son tems, c'était la plus grosse.

L'Europe, au reste, avait elle-même primitivement très-peu de fruits. Elle ne s'est rendue riche en ce genre que par des aquisitions & des adoptions. La plupart de ceux dont nous jouissons actuellement, naquirent dans les beaux climats de la fertile Asie. Fruits étrangers adoptés chez nous en différens tems.

Tels sont l'abricot que nous devons à l'Arménie; la pistache & la prune, à la Syrie; la cerise, à Cérasonte; le citron, à la Médie; l'aveline, au Pont; la châtaigne, à Castane ville de Magnésie; & la noix, à la Perse.

C'eſt d'Aſie encore que nous eſt venue l'amande.

On prétend que le grenadier eſt originaire d'Afrique, (d'autres diſent de Chypre); que nous ſommes redevables du coignaſſier à Cydon, ville de Crète; & de l'olivier, du figuier, du poirier, & du pommier à la Grèce. Mais le figuier fut tranſplanté & cultivé en Italie, avant de l'être dans la Gaule; & ce fruit occaſionna même en partie, ſi l'on en croit Pline, la priſe & le ſac de Rome. Un Helvétien, nommé Elicon, qui avait habité quelque tems cette ville, voulant retourner dans [illegible] patrie, s'aviſa, dit-il, d'emporter avec lui du [illegible]n, du raiſin ſec, & des figues. A ſon paſſage par [illegible] Gaule, il vendit ces denrées aux habitans, qui [illegible] les connaiſſaient point encore, & qui, tranſ[illegible]tés d'admiration pour un pays où croiſſaient [illegible] excellentes choſes, prirent les armes auſſi-tôt, & firent cette expédition fameuſe que tout le monde connaît.

Pour l'olivier, les Gaulois le dûrent aux Grecs certainement. Il leur fut apporté par les Phocéens, fondateurs de Marſeille; & ce furent ces étrangers, écrit Strabon, qui leur apprirent l'art de cultiver. Mais ſi les auteurs qui prétendent que cet arbre eſt originaire de Grèce, entendent par cette expreſſion, que c'eſt-là que la Nature le fit naître, & de-là qu'il a été tranſporté dans les autres contrées de la terre, ils ſe trompent. Les Grecs le dûrent eux-mêmes à l'Egyptien Cécrops, lorſque ce Prince vint de Saïs s'établir dans l'Attique avec une Colonie, environ ſeize ſiècles avant J. C. Pour

tirer

tirer quelque parti du terrein sec & aride où il se fixait, il y planta des oliviers; & ils y réussirent si bien, que, par reconnaissance, il y établit le culte de Minerve, à qui la tradition attribuait l'honneur d'avoir fait connaître l'utilité de cet arbre, & qui par cette raison était révérée à Saïs.

A mesure que les Phocéens multiplièrent, le long de nos côtes, leurs établissemens, ils y introduisirent sans doute les différens arbres fruitiers que produisait leur patrie, & ceux même des contrées étrangères avec lesquelles le commerce, dont ils faisaient profession, leur donnait des rapports. Il est probable encore qu'ils firent part de ces aquisitions nouvelles aux Nations Gauloises, qui étaient leurs voisines & leurs alliées; & peut-être est-ce à de pareils bienfaits qu'est dû le pècher gaulois dont il vient d'être parlé à l'instant : car, si l'on en croit les Auteurs anciens, le pècher est originaire de Perse. Transplanté dans notre climat, qui de tous paraît lui être favorable, il y aura produit une variété, remarquable par la grosseur de son fruit, & que les Romains, dans la suite, auront voulu introduire chez eux.

Les Romains, en retour, nous firent vraisemblablement d'autres présens du même genre, quand ils eurent soumis la Gaule à leur puissance. On ne peut douter que les Légions qu'ils y envoyerent, & que les Colonies qu'ils y établirent, n'aient amené avec elles les arts & les fruits de l'Italie. Sans doute les vainqueurs enseignerent à leurs nouveaux sujets cette nouvelle culture, qui bientôt se

propagea de canton en canton; & ainſi s'expliquera aiſément ce paſſage de Strabon, où il peint la Gaule Narbonnaiſe produiſant généralement *tous les fruits que produiſait l'Italie.*

« Si vous avancez un peu plus au Nord, & à » la hauteur des Cévennes, ajoute le Géographe, » vous y trouverez les mêmes fruits encore, ex- » cepté l'olive & la figue; mais, un peu plus loin, » le raiſin mûrit difficilement ».

Céſar & Varron diſent à-peu-près la même choſe.

La Gaule alors cultivait ſans doute beaucoup de citronniers, puiſqu'au rapport de Velleïus-Paterculus, Céſar, lorſqu'il l'eut ſoumiſe, décora ſon triomphe avec les branches de cet arbre.

Ces faits, & d'autres pareils que je pourrais y ajouter encore, doivent nous inſpirer quelque défiance ſur ce que Claudien, Pétrone, Diodore, Lucien, & Cicéron rapportent des glaces & du froid exceſſif de la Gaule. Quoi qu'en diſent ces Auteurs, dont après tout on peut accuſer le récit d'exagération, un pays qui produiſait de tels fruits n'avait certes pas des hyvers ſi cruels & ſi rigoureux.

Au reſte, plus les Gaulois trouvaient d'obſtacles dans leur ſol, plus il était glorieux pour eux d'y avoir acclimaté des arbres tirés d'un pays plus fertile & plus chaud. Avec le tems néanmoins ils obtinrent des ſuccès plus conſidérables encore; puiſqu'ils parvinrent à faire mûrir la figue & le raiſin, non-ſeulement au nord de la Narbonnaiſe, & par-de-là les Cévennes, terme où Strabon fixait leur

maturité, comme on vient de le voir; mais même dans leurs Provinces ſeptentrionales, & juſques dans le territoire de Paris. Nous avons ſur cela le témoignage de Julien, qui, avant d'être Empereur, fut quelque tems Gouverneur des Gaules, & qui habita même la capitale des Pariſiens. Dans la deſcription charmante qu'il nous a laiſſée du ſéjour qu'il fit parmi eux, ce Prince, quoiqu'élevé dans la Grèce, vante pourtant la bonté de leurs vignes & celle du fruit de leurs figuiers, qu'ils élevaient, dit-il, d'une manière très-induſtrieuſe, les couvrant l'hyver avec de la paille de froment.

Des inventions ſi heureuſes, couronnées d'un pareil ſuccès dans un climat ſi défavorable, nous rappellent ce qui a déja été dit au commencement de cet ouvrage ſur l'induſtrie & le génie inventif de la Nation. On voit que dans la culture des fruits elle déployait déja la même habileté qu'elle avait annoncée dans la culture des grains. Si un travail auſſi dégoûtant que le mien admet quelque conſolation qui puiſſe me dédommager de l'ennui qu'il entraîne, c'eſt le plaiſir de pouvoir de tems en tems louer avec ſécurité ma patrie. J'aurai plus d'une fois encore cette douce ſatisfaction; & j'eſpere procurer à mes compatriotes celle de leur démontrer qu'il eſt peu d'arts où nos Aïeux ne ſe ſoient exercés les premiers avec ſuccès.

Hiſtoire du jardinage en France.

Un de ceux qui leur a le plus d'obligations ſans contredit, eſt le jardinage. Leurs progrès, leurs tentatives, leurs découvertes dans cet art innocent, l'un des plus agréables, comme l'un des plus utiles,

& de tout tems l'amuſement des héros, des gens éclairés, & des ſages, ſont, je penſe, un objet aſſez intéreſſant, pour croire qu'on en verra avec quelque plaiſir le tableau tracé en raccourci. Ce ſujet eſt neuf; juſqu'à préſent il n'a été traité par perſonne. Je préviens au reſte qu'il ne s'agit ici que des jardins fruitiers, & de la culture des fruits. Ce qui regarde les jardins de propreté, d'agrément, & de promenade, trouvera ſa place dans la partie de mon ouvrage où il ſera traité des bâtimens.

Nous venons de voir à l'inſtant avec quels ſuccès les Gaulois avaient ſu naturaliſer chez eux des arbres que la Nature n'avait pas deſtinés pour leur climat. Avec l'exemple & les leçons des Romains, tant d'intelligence eût infailliblement opéré d'autres prodiges. Mais bientôt l'invaſion des Francs & des autres barbares qui ſe partagèrent la Gaule, le changement de gouvernement, le partage des terres, la ſervitude, l'ignorance, les guerres affreuſes, & tous les malheurs enfin qui furent la ſuite de cette ſeconde & grande cataſtrophe, étouffèrent tout talent & toute émulation. L'art dont nous parlons eut le ſort des autres. Il périt au moment preſque qu'il commençait à naître. Pour juger de l'état où il fut réduit, il ſuffira de citer deux pièces de vers de Fortunat, adreſſées, l'une à ſa mère, l'autre à ſa mére & à ſes ſœurs, pour leur annoncer *des châtaignes qu'il leur envoie dans un pannier treſſé de ſa main, & des prunes ſauvages que lui-même*, dit-il, *il a cueillies dans la forêt.* En liſant ce meſſage étrange, n'eſt-on pas tenté de croire que c'eſt là

ſans doute le préſent d'un ſauvage à un autre ſauvage. C'était cependant celui d'un Evêque, d'un homme illuſtre par ſon rang, & diſtingué par le ſéjour qu'il avait fait à la Cour de nos Rois.

Une autre pièce, tout auſſi ſingulière, eſt celle où le même auteur célèbre le jardin d'Ultrogote, femme de Childebert, Roi de Paris. « On y voit, » dit-il, des gazons émaillés de fleurs, des roſes, » des vignes, & des arbres fruitiers. Ces arbres » furent plantés par le Monarque lui-même; & la » main qui les planta ajoute à la qualité de leurs » fruits ». On remarquera qu'il s'agit ici d'un jardin ſitué dans une Capitale, d'un jardin fait pour une Reine, embelli par le Roi ſon époux, & aſſez merveilleux pour avoir éveillé la muſe panégyriſte du Prélat poëte. Qu'étaient donc alors les jardins des particuliers!

Ceux de Charlemagne, malgré toute la ſplendeur que ce Monarque célébre ſut répandre, pendant ſon Règne, ſur tout ce qui l'environnait, n'étaient guères plus brillans que celui d'Ultrogote. Les ordres que dans pluſieurs endroits de ſes Capitulaires il donne, pour leur culture, aux Intendans de ſes Maiſons Royales, nous prouvent que ce n'était que de grands vergers, avec un potager dans lequel, pour dernier degré de magnificence, on plantait quelques fleurs. On a vu, à l'article précédent, quelles ſortes de légumes & de plantes potagères ſe cultivaient dans ces jardins. Les fleurs que demande l'Empereur pour les ſiens, ſont des lys, des roſes, des pavots, du romarin, de l'aurone, du pouillot, de l'hélio-

trope, & de l'iris. Quant aux arbres à fruits, il exige qu'il y ait dans tous, des ſorbiers, des aveliniers, cognaſſiers, néfliers, amandiers, figuiers, noyers, châtaigniers, pèchers, mûriers, & diverſes ſortes de pruniers, de poiriers, & de pommiers. Il ne nomme pas quelles ſont les eſpèces de prunes & de poires qu'il veut qu'on y plante; mais il déſigne les eſpèces de pommes : en voici les noms latins, que je n'oſe entreprendre de deviner : *gormaringa*, *dulcia*, *geroldinga*, *crevedella*, *ſpirauca*.

Le grand jardin du Louvre, ſous les Rois de la troiſième Race, avait une pièce de vignes. On y faiſait du vin; & Louis-le-Jeune, en 1160, aſſigna même au Curé de S. Nicolas ſix muids à prendre annuellement ſur cette vendange. Sous cette Race cependant, on commença à joindre un peu d'agréable à l'utile. Le jardin dont je viens de parler, devint célèbre par ſes treilles, par ſes berceaux, ſes tonnelles, ſes préaux, ſes ſièges & pavillons de verdure. Celui de vingt arpens qu'avait Charles V, ſur les bords de la Seine, à l'endroit où cette rivière entre dans Paris, aquit auſſi de la réputation par de pareils ornemens; car juſqu'au XVIe ſiécle, comme je le dirai ailleurs, on ne connut guères d'autres décorations. Ce n'était pourtant qu'un verger, qui ne différait des guinguettes actuelles de nos fauxbourgs que par plus d'étendue, & par un plus grand nombre d'arbres (*a*).

(*a*) Le Monarque, dans une ſeule plantation qu'il ordonna, y fit mettre 100 poiriers, 115 pommiers, 150 pruniers, 1125 cerifiers.

Tels furent, pendant quinze siécles, les jardins en France. Là les arbres, plantés en plein air, croissaient à l'abandon. On n'imaginait point qu'il était possible de les appliquer contre ces murs épais qui enveloppaient alors tous les châteaux; & que l'on pouvait ainsi leur procuter, contre les vents froids, un abri, favorable pour la qualité ou pour la précocité de leurs fruits. Point de taille, aucunes précautions, aucuns soins : on laissait tout faire à la Nature.

Ecrits sur les jardins publiés au seizième siècle.

L'on commença enfin sous François I, à croire que la culture des arbres était une science, & que ses règles méritaient au moins d'être étudiées. La protection éclatante dont le Monarque honorait les beaux arts, avait excité parmi les Français une demangeaison d'écrire, qui peu-à-peu se répandit jusques sur celui-ci. Mais quel progrès pouvait-il faire dans un tems où les lumières en tout genre commençaient à naître, où la Physique n'était encore connue que de nom, où tout le savoir enfin consistait dans une érudition mal digérée? La science dont il s'agit ici, exige beaucoup de connaissances physiques, une longue suite d'expériences & d'observations, des yeux exercés à suivre & à deviner les opérations de la Nature. Il fallait les travaux des Hales, des Duhamel, des Buffon, pour en constater les invariables loix. Pendant le cours de ce XVIe siécle néanmoins, plusieurs Auteurs écrivirent sur ces matières. Mais ces Auteurs étaient des Savans, des gens de cabinet, qui fort instruits dans les langues grecques & latines, & ne sachant

peut-être pas diſtinguer un arbre d'avec un autre, ne firent guères que compiler ce qu'avaient écrit avant eux les Anciens ſur le même ſujet. D'autres, comme Mizaud, Bélon, Champier, Charles-Etienne, Liébaut, Savans auſſi comme les premiers, &, de plus, Médecins par état, joignirent la plupart au pédantiſme de l'érudition, l'ennui des obſervations diététiques ſur la vertu des fruits, qu'ils avaient lues dans ces mêmes Anciens. Leurs ouvrages, écrits preſque tous en latin, avec une affectation de puriſme & d'élégance, ſouvent peu convenable à de ſemblables matières, ſemblent moins les obſervations d'un cultivateur éclairé que les triſtes leçons d'un Profeſſeur de collège.

A tous ces défauts, ajoutez des abſurdités, des ſuperſtitions groſſières, d'éternels préceptes ſur les lunaiſons, ſur l'influence des aſtres; & vous aurez, à peu de choſes près, une idée juſte du travail de tous ces Savans. Entre tous cependant il faut diſtinguer encore Liébaut. Non, je ne crois pas que la ſervante de France la plus ignorante, la plus imbécille, & la plus crédule, pût, ſi on la chargeait de compoſer un livre, raſſembler à la fois autant de ſottiſes. Voulez-vous rendre votre champ fécond, & lui faire produire beaucoup de grain? Liébaut vous l'enſeignera; ſa recette eſt infaillible: écrivez ſur le ſoc de la charrue, quand vous labourerez pour la ſeconde fois, le mot Raphael *(a)*.

(a) Il y a dans les Auteurs contemporains de Liébaut, des ſecrets bien plus riſibles encore que les ſiens. Tel eſt, entre mille

Etes-vous curieux de ne point vous enivrer, & pourtant de boire beaucoup ? Au premier coup que vous avalerez, prononcez ce vers, traduit d'Homère,

Jupiter his altâ sonuit clementer ab Idâ.

Vous plaît-il enfin de connaître si, l'année prochaine, le blé sera cher, ou à bon marché; & dans quels mois de l'année arriveront ces variations ? Commencez, dit l'auteur de *la Maison Rustique*, par bien nettoyer l'âtre de votre cheminée, le premier jour de Janvier; allumez-y ensuite des charbons; puis, tirant au sort douze grains de blé, faites jetter dans le feu, par une fille ou par un garçon, l'un de ces grains. S'il brûle sans sauter, le prix des marchés ne variera point pendant tout le mois. S'il saute un peu, le prix du blé baissera. S'il saute beaucoup, réjouissez-vous, le blé sera au plus bas prix. Le premier de Février, vous ferez la même chose pour le second grain; le premier de Mars pour le troisième; & ainsi des douze.

Voilà ce qu'écrivait dans la Capitale un homme grave, un homme instruit, ou qui, par son état,

---

autres, celui de Mizaud dans son *Enchiridion de secretis hortorum* pour détourner la grêle d'un jardin. Il ne s'agit, dit le Médecin, que de présenter un miroir à la nuée lorsqu'elle s'approche. En se voyant si noire & si laide, elle reculera d'effroi ; ou, trompée par sa propre image, elle imaginera voir une autre nuée, & se retirera en croyant la place prise. Mizaud cite, sur ce beau secret, Palladius, de qui réellement il l'a copié. Ah! que Perrault s'y est pris gauchement, lorsqu'il a voulu attaquer les Anciens.

au moins devait l'être. Peut-être même pourrait-on avancer, ſans crainte d'exagération, que plus d'un tiers de ſon ouvrage conſiſte en inepties pareilles. Il y a eu peu de livres cependant qui aient obtenu une réputation auſſi univerſelle (*a*); & c'eſt cette réputation qui me fait inſiſter ſur les abſurdités dont il eſt rempli, parce que celles-ci, loin d'être contredites, ayant été au contraire applaudies dans leur tems, elles prouvent contre le ſiécle où elles furent écrites.

Lunaiſons. Quant aux lunaiſons, il faut voir avec quel ſcrupule Liébaut ordonne de les obſerver. Il n'eſt point une plante potagère, à l'article de laquelle il n'aſſigne très-exactement le moment de la lune où elle doit être ſemée.

Ces ſottiſes au reſte ne lui ſont point particulières. Tous les Écrivains du tems tiennent le même langage; tous, ainſi que le peuple, croyaient aux influences de la lune & des aſtres. Un des premiers qui ait oſé y oppoſer quelques objections, eſt Olivier de Serres, dans ſon *Théâtre d'Agriculture* (ann. 1600). Encore ſes objections ne roulent-elles que ſur l'impoſſibilité de connaître jamais parfaitement une ſcience que *Dieu s'eſt plû*, dit-il, *à nous ca-*

(*a*) Il fut traduit en flamand, en anglais, & en allemand. Il a eu chez nous pluſieurs éditions, dont deux preſque conſécutives; & aujourd'hui même encore, le ſuccès dont jouit la *nouvelle Maiſon Ruſtique*, refondue preſque en entier, n'eſt dû, en partie, comme je l'ai dit plus haut, qu'à l'antique renommée qu'a conſervée l'ancienne.

cher; car du reſte il eſt convaincu, comme tous les autres, de la vérité du principe. Ce qui l'embarraſſe le plus cependant, eſt la diverſité de pratiques qui régnaient en France à ce ſujet. Par exemple, pour ſemer l'ail, pour lever les plants de vigne, dans l'Iſle de France on choiſiſſait la nouvelle lune; tandis qu'en Languedoc & en Provence, pour les deux mêmes opérations, l'on attendait le décours. Il en était de même pour la greffe des arbres, pour la taille de la vigne, pour la ſalaiſon des viandes, &c. Chaque canton avait ſon époque; & ſouvent, d'une Province à l'autre, ces époques étaient entiérement oppoſées.

Obligation qu'a le jardinage à du Bellai.

Cependant, au milieu de ce cahos d'erreurs, & de ce fatras de mauvais écrits, il y eut de vrais curieux, des cultivateurs éclairés, qui, mépriſant également les unes & les autres, employèrent leur loiſir & leur fortune à étudier, à cultiver l'art des jardins. De ce nombre fut du Bellai, Evêque du Mans, homme vraiment eſtimable, & trop peu connu; qui, fait par ſa naiſſance pour aſpirer aux premiers emplois, pratiqua dans ſon Diocèſe les vertus de ſon état (*a*), vêcut en Philoſophe, & ſut rendre utiles à ſa patrie les amuſemens de ſes loiſirs. Retiré, pendant une grande partie de l'année,

(*a*) C'eſt lui, dont il a été parlé au commencement de cet ouvrage, qui vint à Paris en 1546, repréſenter au Roi François I, la miſère des Provinces, & celle de ſon Diocèſe ſur-tout où le pauvre était réduit au pain de gland. Il mourut la même année à Paris.

à la campagne dans ſon château Epiſcopal de Touvoie, il donnait à la culture de ſes jardins tous les momens libres que lui laiſſaient ſes occupations. Sans ceſſe on le voyait ordonner, ou eſſayer lui-même, de nouvelles expériences. Ses précautions, dit un Auteur contemporain, allaient juſqu'à faire paſſer par l'eau bouillante, les terrres qu'il deſtinait à élever certaines graines rares; afin d'exterminer ainſi non-ſeulement les inſectes dévorans que recélaient ces terres, mais encore leurs œufs, ſi elles en contenaient quelques-uns. Tous les ans il faiſait venir des pays étrangers, de Flandres, d'Allemagne, d'Italie, un grand nombre d'arbres, de plantes, & de ſimples. La France lui en doit pluſieurs de ce genre; & le Médecin Bélon, ce voyageur dont il nous reſte pluſieurs écrits, aſſure dans ſes *Remontrances ſur l'Agriculture* (ann. 1558), avoir fourni lui-même au Prélat une grande quantité d'arbres étrangers & curieux.

Et à Bélon.

Ce Bélon dont le témoignage vient d'être cité, avait parcouru dans ſes voyages l'Egypte, la Judée, la Grèce, & l'Italie. La beauté des jardins que lui offrit cette dernière & belle contrée où l'art eſt ſi bien ſecondé par le climat, lui fit ſentir encore mieux la ruſticité des nôtres. A ſon retour, il voulut éclairer les Français ſur leur honteuſe incurie à cet égard; & dans ce deſſein il publia ſes *Remontrances*, ouvrage auſſi mal fait qu'il eſt poſſible de l'être, preſque inintelligible pour le ſtyle, mais très-eſtimable par ſon motif, & plus intéreſſant encore par ſon ſujet. Il y exhorte à la culture des jardins. Pour

aiguilloner notre émulation, il nous propose l'exemple des Suisses, qui, de semence, avaient élevé à Zurich des orangers & des citroniers, lesquels y portaient fruit (*a*). Enfin il y expose un projet qu'il avait conçu, & qu'il s'engageait à exécuter lui-même : c'était de fournir, tous les ans, aux jardins des Maisons Royales, un certain nombre d'arbres étrangers, & inconnus en France.

On ne pouvait trop applaudir à une pareille idée, qui, en peu de tems, eût pu enrichir le Royaume de tout ce que possédaient les autres climats; aussi fut-elle fortement appuyée par le Cardinal de Lorraine, & agréée de Henri II. L'Auteur nous apprend même que, pour le mettre en état d'en commencer l'exécution, le Roi lui assigna une pension de six cens livres. Mais la pension ne fut pas payée; sans doute à cause de la mort du Monarque & des guerres qui désolèrent l'État sous les Rois ses enfans; & le projet par conséquent n'eut pas lieu (*b*).

(*a*) On ne tarda pas à en élever aussi de cette manière en France ; & Liébaut, dans la distribution du potager de sa *Maison Rustique*, destine même une planche particulière aux graines d'orangers, de citronniers, & de grenadiers qu'on semera. Cependant il avoue que, comme ces arbres sont long-tems à croître, il est plus commode de les tirer, déja tout grands, des pays méridionaux.

(*b*) Il fut exécuté enfin en 1670. Le Roi possédait au Roule, fauxbourg S. Honoré, un très-grand enclos. Colbert le destina à en faire une pépiniere d'arbres étrangers pour les parcs des Maisons Royales. Louis XIV protégea d'une manière spéciale cet établissement, & plusieurs fois il vint le visiter avec toute la pompe dont il s'entourait dans certaines occasions d'éclat.

Provinces renommées au ſeizième ſiècle pour la culture des jardins.

L'induſtrie naturelle à la Nation commençait déja néanmoins à s'exercer dans quelques Provinces. On a vu ci-deſſus que les Languedociens étaient vantés alors pour la culture des melons; les Picards pour celles des herbes potagères & des légumes. Il a été parlé avec éloge des Tourangeaux, & ils ſeront cités dans cet article plus d'une fois encore.

Peu de gens ignorent que la Province de ces derniers a été appellée le *jardin de la France;* mais peu de gens connaiſſent la véritable raiſon qui lui a fait donner ce titre glorieux. On l'attribue communément à la douce température de ſon air & à ſa fécondité; l'on ſe trompe. Il ne lui fut accordé que parce qu'elle était la Province la plus habile en jardinage, & la plus fertile en bons fruits. C'eſt Liébaut qui nous apprend cette anecdote; & il ajoute que jamais nom ne fut mieux donné.

Au reſte c'était au Gouvernement à vivifier ces efforts naiſſans, à les animer par des récompenſes, ou au moins par ſon exemple. C'était à lui ſurtout qu'il convenait d'enrichir le Royaume de tous ces légumes, plantes, & arbres exotiques qui nous manquaient, & dont l'aquiſition exigeait des dépenſes & des rapports avec l'étranger, qui excédaient les facultés des particuliers ordinaires. Alors l'art des jardins eût pris en France, comme l'Architecture, comme l'Imprimerie, comme tous les autres arts, une face nouvelle; mais le Gouvernement le délaiſſa; & juſqu'au moment où Louis XIV le protégea dans la perſonne de la Quintinie, il ne

fit que languir : car veut-on que les arts faſſent quelques progrès, il faut que lorſqu'ils commencent à naître, ils ſoient protégés & encouragés par le Souverain. Si leur enfance n'eſt alimentée que par les ſecours des particuliers, jamais ils ne parviendront à un certain degré de force & de grandeur.

Une autre cauſe d'ailleurs s'oppoſait encore à l'avancement de celui des jardins ; c'étaient les livres qui ſubſiſtaient alors ſur cette matière : car, ſi un bon ouvrage peut hâter les progrès d'une ſcience nouvelle, un ouvrage rempli d'erreurs ne pourra jamais que les retarder & leur nuire. Les écrits de ce tems, compilés d'après les Anciens, comme je l'ai dit plus haut, avaient recueilli toutes les pauvretés, toutes les erreurs qu'avaient laiſſées ces mêmes Ecrivains ; & tout cela, d'après le reſpect qu'on portait à ce qui nous eſt reſté de l'antiquité, était reçu comme des découvertes admirables, ou comme la vraie connaiſſance des loix de la Nature.

Caton & Palladius, par exemple, avaient propoſé de rendre le vin & le raiſin médicamenteux, en arroſant le ſep avec des drogues purgatives, ou en inſinuant ces drogues dans l'arbuſte à la place de la moelle. *La Maiſon Ruſtique* de Liébaut ; *la Manière de ſemer, de greffer, par Frere Denis ;* les autres ouvrages du ſeizième ſiécle enfin, ne manquent pas de conſeiller l'emploi de ce procédé pour tous les fruits. Le Médecin Mizaud a même été juſqu'à compoſer ſur ce ſujet un livre entier, qu'il

publia en 1579, ſous le titre de *Medica artificia*; & dans lequel il prétend, non-ſeulement purger par les préparations données aux fruits & aux plantes potagères, ſoit avant, ſoit après les avoir cueillis, mais même encore guérir de la plupart des maladies (*a*).

Greffes bizarres.

Les Anciens avaient écrit qu'on pouvait, à ſon gré, retarder ou avancer la fructification d'un arbre. Il ne faut pour cela, ſelon eux, que le greffer ſur un autre, dont la végétation eſt plus lente, ou plus hâtive que la ſienne. Ainſi, ſi vous voulez du raiſin précoce, greffez, diſent-ils, votre vigne ſur un cerifier; ſi vous voulez des mûres tardives, que votre mûrier ſoit greffé ſur un néflier. On trouve chez eux mille recettes pareilles.

Au reſte, le principe ſur lequel ils les fondaient peut être vrai juſqu'à un certain point; mais ils l'avaient outré, & nos Auteurs allèrent encore bien plus loin qu'eux. On n'imaginerait jamais les accouplemens bizarres qu'ils propoſent en ce genre. Ils aſſurent même qu'on pourra changer ainſi la couleur du fruit. Greffez un mûrier ſur un peuplier, dit Liébaut, vous aurez des mûres blanches;

(*a*) De nos jours, l'Abbé Roger, ayant trouvé quelque analogie entre la végétation animale & celle des plantes, a imaginé d'employer, dans les maladies des arbres, les mêmes remédes que la Médecine & la Chirurgie emploient pour les nôtres; c'eſt-à-dire, les cautères, la ſcarification, la diéte & l'abſtinence, l'inciſion & la ſaignée, les cataplaſmes & les topiques, enfin les éclifſes, bandages, & ligamens.

greffez

greffez un citronnier sur un mûrier, il vous donnera des citrons rouges.

Ce n'est pas à moi d'examiner celles de ces expériences qui peuvent être probables, & celles qui ne le sont pas. Je ne suis ici qu'historien; mais en cette qualité je dois dire que nos Auteurs pourtant rapportent, en ce genre, des faits bien étranges. Que répondre, par exemple, à Mizaud qui assure avoir vu, de ses propres yeux, des mûres jaunes, des poires rouges en dedans *(a)*, des pommes dont la chair était bleue, & d'autres merveilles semblables. Si le fait était vrai, il prouverait que les Français alors travaillaient beaucoup leurs arbres; mais il prouverait aussi qu'ils exerçaient leur sagacité sur des choses difficiles & extraordinaires, plutôt que sur des choses utiles. Telle est souvent la marche de l'amour-propre. Il sera médiocrement flatté d'avoir à montrer un fruit meilleur ou plus beau que les fruits ordinaires; mais si, par une sorte de surprise faite à la Nature, il peut lui arracher une singularité que n'ait nul autre cultivateur, oh! c'est alors qu'il triomphera; c'est alors qu'avec ostentation il se glorifiera de son adresse, & qu'il vous forcera d'en venir admirer les prodiges. Voyez comme Virgile vante des productions de ce genre!

(a) Quant à ces poires rouges, elles ne doivent pas surprendre aujourd'hui. Nous en connaissons une espèce qui est telle, & qu'on a nommée *sanguinole*, à cause de sa couleur.

Et ſteriles platani malos geſſere valentes ;
Caſtaneæ fagus , ornuſque incanuit albo
Flore pyri ; glandem que ſues fregere ſub ulmis

Mizaud dit avoir vu encore un arbre qui portait à la fois des pommes, des noix, des raiſins, & des fleurs. Ce fait, qu'on a pu rendre poſſible, ſoit par la greffe, ſoit en écuſſonnant ſur l'arbre, lorſqu'elles étaient encore en bouton, les productions différentes qu'on voulait y faire naître (*a*), prouve toujours, comme les faits précédens, l'eſprit de bizarrerie qui régnait alors en France parmi les amateurs de jardinage. On rirait aujourd'hui de quelqu'un qui perdrait à de pareilles puérilités ſon tems & ſes ſoins. Mais le bon ou le mauvais goût tiennent aux hommes, ou plutôt à leur ſiècle. Avant d'avoir ſu apprécier les beautés ſimples & nobles de l'Architecture grecque, nous avons admiré longtems les extravagantes hardieſſes de l'Architecture gothique.

Ce fut le même eſprit de ſingularité qui fit imaginer, ou plutôt qui mit à la mode certaines greffes extraordinaires qu'on avait trouvées dans les Anciens. Si vous avez deux vignes qui ſoient voiſines, & dont l'une produiſe du raiſin blanc, & l'autre du raiſin noir, avaient écrit Caton & Palladius, prenez de

(*a*) Un Jardinier d'Orléans préſenta, dit-on, à Louis XIV un oranger auquel il avait fait porter, par ce dernier procédé, quarante ſortes de fruits différens. Pline dit avoir vu un arbre qui portait de même, noix, figues, pêches, raiſin, pluſieurs ſorres de pommes & de poires, &c ; mais l'arbre, dit-il, ne vécut pas long-tems.

chacune un sarment, appliquez les sarmens l'un contre l'autre, de manière qu'ils puissent s'unir & n'en faire qu'un seul. Plantez ensuite ce nouveau sep, vous aurez du raisin qui sera à la fois noir & blanc.

Nos Auteurs font beaucoup de cas de ce procédé : Liébaut & frère Denis proposent de l'employer sur des marcottes de divers arbres, pour en obtenir des fruits de diverses couleurs. Le premier assure même qu'avec une greffe, formée ainsi de quatre différens pommiers, on obtiendra des pommes qui auront à la fois quatres formes, quatre couleurs, & quatre sortes de goûts différens.

L'opération cependant, selon l'auteur du *Théâtre d'Agriculture*, réussit plus sûrement sur les fruits à noyau que sur les fruits à pepin, parce qu'on peut semer les quatre noyaux fort près les uns des autres, & qu'il est possible, quand leurs jets commencent à pousser, de les réunir dans un tuyau de roseau pour les forcer de ne plus faire qu'un seul arbre. Par ce moyen, dit-il, votre fruit participera, si vous voulez, de l'abricot, de la pêche, de l'alberge, & du mirecoton.

Tous ces beaux secrets étaient regardés alors comme la quintessence & le *nec plus ultra* de l'art. Boiceau de la Baraudière, Intendant des jardins des Maisons Royales, en parle encore avec respect dans son *Traité du Jardinage* (ann. 1707) ; & il ne craint pas d'avancer que c'est ainsi qu'on fait naître des raisins & d'autres fruits bigarrés. Boiceau, il est vrai, met quelque restriction à ses préceptes. Il exige avant

tout que les ſujets que l'on greffera enſemble ſoient analogues, que leur nature ſe convienne, & qu'ils aient, pour la maturité de leur fruits, une même ſaiſon.

C'eſt aux Phyſiciens encore une fois à prononcer ſur celles de ces expériences qui peuvent réuſſir; &, dans le cas où elles le pourraient, c'eſt encore à eux qu'il appartient d'en aſſigner la véritable cauſe. C'eſt à eux de décider ſi, dans ces fruits métis, la variété de couleurs ne pourrait point être attribuée à un affaibliſſement de ſéve occaſionné par une maladie de l'arbre, & la variété de forme & de goût, au mêlange des pouſſières fécondantes de quelque arbre voiſin. Mais il eſt certain au moins par le fait, que, dans le regne animal, il peut exiſter des monſtres (*a*); & il n'eſt pas moins vrai encore que dans la claſſe des végétaux ces productions étranges & bâtardes ſe multiplient quelquefois, & font race; aulieu que parmi les animaux elles reſtent toujours ſtériles.

Eſpaliers. Il y eut des gens cenſés néanmoins qui ſentirent que ce n'était ni en abandonnant leurs arbres à la Nature, ni en les tourmentant par des greffes nou-

(*a*) Les *Mémoires de l'Académie des Sciences* pour les années 1711 & 1712, font mention d'oranges, dont un certain nombre de côtes étaient citrons; d'une pomme dont pluſieurs tranches étaient poires; & d'un autre fruit qui était à la fois citron & orange. M. l'Abbé Nolin, Directeur des Pépinieres du Roi, poſſede dans ſon jardin, au fauxbourg du Roule, une vigne dont le raiſin eſt, en un autre genre, auſſi ſurprenant. Sur une même grappe on voit des grains blancs, d'autres noirs & blancs tout-à-la fois.

velles, qu'ils pourraient en espérer des fruits meilleurs, plus hâtifs, & plus abondans. Ils comprirent que pour se procurer ces avantages, il fallait nécessairement une terre mieux cultivée, & sur-tout une exposition plus favorable: & telle fut l'origine des espaliers. Cette invention est de la fin du seizième siècle. Au moins, Olivier de Serres, dans son *Theâtre d'Agriculture*, imprimé en 1600, félicite ses contemporains d'*en être venus à ce point de faire produire des fruits plûtot que ne faisoient leurs ancêtres.* Mais ces espaliers ne furent point d'abord ce que sont aujourd'hui les nôtres; c'est-à-dire des arbres appliqués & palissés contre un mur. Ce ne fut qu'une simple haie, placée dans l'endroit du jardin le mieux exposé, & composée d'arbres fruitiers. Afin que leurs fruits fussent moins sujets à être battus des vents, on avait soin d'en entrelasser les branches; on tenait la haie fort basse, & on lui donnait deux pieds d'épaisseur. Du reste on fumait le terrein, on l'arrosait pendant tout l'été: & voilà, dit de Serres, *toute la dépense qu'il y convient faire pour son entretennement; dépense petite pour le fruit qui en sort.*

Tous les arbres n'étaient pas propres pour un pareil espalier; il n'y fallait que des nains (*a*). Aussi

(*a*) Cette nécessité fit imaginer de rendre nains la plupart des arbres fruitiers; & l'on y réussit, ajoute de Serres, en piquant en terre les sommités de leurs branches; &, quand ces branches avaient pris racine, en les mettant à *l'estroit dans des caisses, où ayant leurs morceaux taillés elles se maintenoyent toujours basses & minces.* On servait sur table ces arbustes chargés de leurs fruits, &

n'y employa-t-on d'abord que les petits pommiers, appellés de S. Jean. Bientôt cependant on y plaça les petites poires muſquées; puis d'autres arbres, qu'on trouva moyen d'aſſujettir comme les nains. Mais, pendant quelque tems, les Jardiniers tinrent ſecrette cette dernière découverte; &, pour dépayſer les curieux, ils faiſaient accroire, dit de Serres, que ces nouveaux ſujets d'eſpaliers étaient des ſujets étrangers qu'ils avaient tirés des Indes.

Soit que les cultivateurs qui ne ſavaient pas le ſecret ne puſſent empêcher leurs arbres de s'élever beaucoup, ſoit qu'ils ſe fuſſent apperçus qu'en les laiſſant élever ils en recueillaient plus de fruit, on ne tarda pas à renoncer aux nains; & les haies fruitières devinrent des paliſſades.

La manière de dreſſer & d'aligner les paliſſades était de planter entre chaque arbre, lorſqu'ils étaient jeunes, un pieu de la hauteur qu'on voulait leur donner. D'un pieu à l'autre, on diſpoſait tranſverſalement quatre rangs de lattes, ſur leſquels s'attachaient les jeunes branches, comme nous faiſons pour nos allées de tilleuls en éventail. A quatre ans, quand les arbres étaient aſſez forts pour ſe ſoutenir par eux-mêmes & par leur entrelaſſement mutuel, on enlevait tout cet échafaudage étranger, & il

---

& l'on était parvenu, dit-il, à ſervir ainſi, même le coudrier, le grénadier, & le figuier. *L'abrégé pour les arbres nains*, par Laurent, Notaire de Lân, (ann. 1675); la *nouvelle inſtruction pour la culture des figuiers*, ann. 1692, garantiſſent, pour ce dernier arbre, le ſuccès du procédé.

n'était plus besoin que de les tondre annuellement. Du reste, on y pratiquait, comme à nos charmilles, des portes & des fenêtres, arrondies, ou quarrées. Le haut de la palissade se taillait en ondes, en créneaux, &, d'espace en espace, on y laissait pointer un arbre, qu'on taillait en boule, en pyramide, ou autrement.

L'on formait en arbres fruitiers non-seulement des palissades, mais encore des berceaux, des portiques, & sur-tout des labyrinthes; mais on avait soin néanmoins d'exclure toujours, des uns & des autres, les arbres trop difficiles à conduire, comme noyer, châtaigner, coudrier, & figuier. De Serres vante beaucoup un labyrinthe de cette sorte, qu'avait fait construire dans son jardin d'Alès, le Connétable. Il était en cerisiers, & aboutissait à une belle tonnelle formée par des mûriers blancs.

Toutes ces merveilles se pratiquaient en plein air. On s'avisa enfin de planter des arbres le long des mûrs; mais ces arbres, serrés & entrelassés comme ceux des palissades, formaient de même un massif, qu'on tondait également avec un croissant, ou avec des ciseaux. On leur conserva, par cette raison, le nom d'espalier; nom qu'ils méritaient aussi par les *pals* ou pieux avec lesquels on les dressait d'abord, & que nous avons conservé aux nôtres, quoique notre manière de les conduire soit bien différente.

Les inconvéniens nombreux, & l'absurdité de pareilles pratiques, étaient si aisés à sentir, que bientôt on y renonça totalement. Alors on donna dans l'excès opposé. On ne cultiva plus que des arbres à

baſſe tige, entiérement iſolés, & qui, par conſéquent avaient, ſur les maſſifs des paliſſades, l'avantage de recevoir librement toutes les influences de l'air & du ſoleil. Mais on continua, quoique d'une autre manière, à les ſtramaçonner auſſi. Le mauvais goût du tems avait introduit dans les jardins l'uſage de tailler les buis, les ifs, & autres arbuſtes toujours verds, en façon d'oiſeaux, d'animaux, d'hommes dans quelque attitude, de navires ayant leurs voiles déployées, &c. Cette manie s'étendit juſques ſur les arbres fruitiers. On les mutila pour leur procurer ces formes ridicules qu'avait conſacrées la mode, & à laquelle ils étaient bien moins propres que les autres encore; de ſorte qu'en faiſant avec beaucoup de peine de très-mauvaiſes figures, dit un auteur contemporain, on perdait inutilement de très-bons arbres.

Un uſage qui ne ſemblait inventé que pour contrarier la Nature, ſans aucune utilité réelle, ne pouvait pas durer long-tems. On conſerva néanmoins les arbres de baſſe tige; mais on en fit des buiſſons. On en forma même des quinconces; & Bonnefonds, Valet-de-Chambre ordinaire du Roi, écrivait en 1651, dans ſon *Jardinier Français*, que c'était alors la *grande mode*.

Cette mode s'eſt perpétuée en partie juſqu'à nous, parce qu'avec beaucoup d'avantages, elle n'a d'autre inconvénient que celui d'occuper trop de place & de donner beaucoup d'ombre. La Quintinie, qui écrivait une quarantaine d'années après Bonnefonds, n'emploie guéres encore que des buiſſons dans la

distribution intérieure des jardins. Il n'admet les arbres à haute tige que dans les très-grands potagers; & il n'y en place même qu'un seul par chaque quarré de dix à douze toises en tout sens.

Inventions de d'Andilly

Tout ce qu'on a lu jusqu'à présent sur l'art des jardins en France, n'a présenté dans l'origine qu'une industrie naissante; à laquelle succéderent, d'abord une ignorance grossiere, puis des erreurs & des puérilités sans nombre. Le tems vint enfin, où les vrais principes de l'art commencerent à être connus & pratiqués; & nous devons ce service à l'un des premiers solitaires de Port-Royal, Arnaud d'Andilly. Retiré dans cette Abbaye en 1644, cette homme respectable employait, à cultiver les arbres, les momens de relâche qu'il accordait aux productions sérieuses, ou dévotes, dont il occupait ses loisirs. L'esprit droit & juste que lui avait départi la Nature lui fit bientôt comprendre combien l'on était encore éloigné de la route qu'il fallait tenir. A la justesse des idées, il joignit des observations suivies; & en 1652 il publia, sous le nom du sieur Le Gendre, Curé d'Hénonville, le fruit de ses travaux dans un livre que j'ai déja cité plus haut, *la maniere de bien cultiver les arbres fruitiers.* De ceux des traités sur le jardinage publiés jusqu'alors, c'est le premier qui m'ait paru écrit avec sagesse & bon sens; c'est le premier où la science soit raisonnée. Là sont combattus, ces greffes extravagantes, ces palissades d'arbres fruitiers, cet usage meurtrier de les tondre comme des charmilles, & les autres abus dont on a lu ci-dessus l'histoire. L'auteur y

ſoutient que l'art véritable conſiſte à ſeconder les opérations de la Nature, & non à les contrarier; que ſi l'on eſt obligé de contenir par la taille la végétation trop vigoureuſe d'un arbre, il faut ſe garder auſſi de le mutiler; enfin qu'en le travaillant, on doit toujours lui conſerver, autant qu'il eſt poſſible, une forme agréable & qui plaiſe à l'œil.

On plantait les arbres fruitiers en maſſifs le long des murailles. D'Andilly comprit qu'en plaçant ainſi, d'eſpace en eſpace, des arbres iſolés, en diſpoſant artiſtement leurs branches, non-ſeulement on leur procurerait le double avantage d'une chaleur plus grande, & d'un abri plus sûr contre les vents froids; mais qu'on ſe procurerait encore à ſoi-même, dans la ſaiſon des fruits, un ſpectacle charmant. D'après cette idée, il imagina les eſpaliers tels que nous les cultivons aujourd'hui. Au moins, s'il n'en fut pas le premier inventeur, il fut un des premiers qui les mit en vogue; & lui-même s'en glorifie dans ſon ouvrage.

Pour figurer avec les eſpaliers, on imagina en même tems de planter auſſi vis-à-vis du mur, & parallelement à lui, dans toute ſa longueur, une autre rangée des mêmes arbres, qu'on eut ſoin de tenir plus bas encore, & qu'on paliſſa ſur un treillage fait exprès. C'eſt ce que nous nommons contre-eſpalier.

L'avantage des eſpaliers nouveaux ſur les anciens fut bientôt conſtaté par le ſuccès. « Par-là, dit » d'Andilly, on vit tout-à-coup une abondance

» merveilleuſe de fruits, dans des cantons où aupa-
» ravant ils étaient rares, & où l'on était obligé de
» les tirer des Provinces éloignées. Par là on eut en
» France des fruits qui exigeaient, pour mûrir, un
» pays plus chaud que le nôtre ; & l'on put raſſem-
» bler ſur une ſeule muraille les productions diffé-
» rentes de pluſieurs climats. *Auſſi*, ajoute-t-il, *nous ne ſommes plus obligés d'aller en Touraine pour avoir du bon-chrétien, en Bourgogne pour l'amadotte, en Poitou pour le portail, en Anjou pour le ſaint-Lézin. Tout croît chez nous à préſent ; & les environs de Paris fourniſſent tout enſemble avec abondance ce que tous les autres cantons ne poſſédoient que ſéparément & en détail.*

Nous ne pourrons croire aujourd'hui que cette méthode ait trouvé des contradicteurs. Cependant une infinité de gens la déſapprouvèrent ; & une partie de la préface du prétendu Curé eſt employée à diſcuter leurs objections. En 1665, J. Merlet, auteur de l'*Abrégé des bons fruits*, écrivait encore que *toutes nos pèches, à l'exception de la Madeleine*, venaient fort bien en plein vent. La Quintinie lui-même (ann. 1690) aſſure que les pèches venues ainſi ſont beaucoup meilleures que celles d'eſpalier. Selon lui, tout fruit paliſſé contre un mur, perd de ſa qualité ; il n'en excepte que la prune ſeule. Et même, pour procurer aux fruits d'eſpalier l'avantage du plein air qu'ont les autres, il employait un moyen aſſez adroit, que dans ſon ouvrage il propoſe à ſes lecteurs. C'était de détacher du mur les branches de l'arbre, lorſque ſon fruit commençait à mûrir, & de les attacher

à quelques échalas qu'on plantait vis-à-vis.

D'après ce principe, on ne ſera pas ſurpris de voir la Quintinie faire un cas médiocre des eſpaliers. De tous les arbres fruitiers, il n'y place que la figue, l'aſerole, la ceriſe précoce, le raiſin, & certaines eſpèces de poires, de prunes, de pèches, & d'abricots.

Quant aux contre-eſpaliers, ils eurent encore bien moins de ſuccès. Le même auteur nous apprend que, de ſon tems, l'uſage en était entiérement aboli, & qu'on préférait d'y placer des arbres en buiſſon, ou d'y faire régner, en cordon, un ſep de la vigne de l'eſpalier, qu'on faiſait paſſer ſous terre à travers l'allée. Tout ceci a paſſé de mode; & l'on ſait que, depuis, les contre-eſpaliers ont repris fortune.

L'invention des eſpaliers amena néceſſairement un art nouveau pour conduire habilement, pour placer avec grace les branches de l'arbre. D'Andilly en rapporte pluſieurs manières; entre leſquelles la meilleure, ſelon lui, quoique ce ne ſoit pas la plus élégante, eſt celle où l'on emploie, pour attaches, des liſieres, ou des petits morceaux de drap. C'eſt ce que nous appellons aujourd'hui *paliſſer à la loque*, & dont on attribue fauſſement l'invention aux habitans de Montreuil qui, comme je le dirai plus bas, n'ont commencé à être connus qu'au commencement du ſiècle où nous vivons.

Une autre ſorte de paliſſage dont, avec auſſi peu de fondement, les Montreuillois paſſent pour inventeurs, eſt celui des os de mouton, ſcellés dans le

mur, & destinés à y attacher les branches principales. D'Andilly en fait aussi mention; mais il dit qu'on ne l'employait que *depuis peu d'années.*

Le même auteur parle encore, ainsi que Bonnefonds, des treillages en lattes, ou en échalas. Comme ceux-ci sont les plus propres, & que la loque, outre l'air de gueuserie qu'elle annonce, ne peut être d'usage que dans les murailles en plâtre, & autres pareilles où l'on peut enfoncer des cloux, ils furent les plus employés. Laurent, qui écrivait en 1675 son *Abrégé pour les arbres nains*, dit que c'était alors *la grande mode.* Aujourd'hui encore nous ne nous servons que de treillages dans nos jardins de propreté.

Enfin, il ne suffisait pas d'avoir su, par l'avantage de l'exposition, faire naître, dans nos climats, des fruits qui n'y réussissaient pas auparavant; il fallait encore garantir ces fruits des gelées & des vents meurtriers du printems, qui en un instant peuvent détruire les travaux & les espérances du cultivateur. Pour parer à ce redoutable inconvénient, on imagina de pratiquer au chaperon du mur d'espalier une sorte d'auvent, ou de toît incliné, auquel on donna deux ou trois pieds de saillie. A ce toît furent suspendus, par des tringles de fer, des rideaux de grosse toile, qui se fermaient à volonté, lorsqu'il y avait quelque danger à craindre. Les *curieux*, dit Bonnefonds, employaient ce moyen pour garantir leurs abricotiers. (C'était alors le seul arbre auquel on fît porter des fruits hâtifs). *La dépense en est forte d'abord*,

ajoute-t-il ; *mais auſſi c'eſt pour pluſieurs années.*

Quoique les rideaux euſſent des inconvéniens qui y firent renoncer, ils avaient auſſi des avantages ; puiſque l'auteur de *la Culture du pêcher* (an. 1770) les conſeille encore. Au reſte, ſi quelqu'un en trouvait l'invention ridicule, on pourrait lui répondre que c'eſt pourtant là probablement ce qui a donné l'idée des ſerres chaudes. Pour former celles-ci, il n'a fallu que faire en chaſſis vitrés la fermeture entière ; & enſuite y placer un ou pluſieurs poëles qui l'échauffaſſent dans toute ſa longueur.

Telles ſont les principales découvertes qu'on fit, vers le milieu du dernier ſiécle, dans l'art des jardins. C'eſt à cette époque que commence l'hiſtoire de ſes ſuccès ; au moins pour la culture des fruits. Plus de lunaiſons, plus de ſurperſtitions, ni de puérilités. La ſcience devient une vraie ſcience, fondée ſur des principes & des expériences ; les livres deviennent inſtructifs & méthodiques ; bientôt enfin l'art, par ſes progrès brillans & rapides, mérite d'être compté au nombre de ceux que le Génie, protecteur de la France, deſtinait à immortaliſer Louis XIV, & qu'il préparait pour la gloire du plus beau Regne de la Monarchie.

Ce Prince aimait beaucoup le jardinage. Il s'en amuſait même quelquefois, dit-on (*a*) ; & c'en fut

(*a*) M. Duhamel (*Traité des arbres fruitiers*) rapporte qu'on voit encore au jardin du Val un azérolier, dont l'eſpece avait été envoyée d'Eſpagne à Louis XIV, & qui, ſi l'on en croit la tradition, fut planté par ce Monarque lui-même.

assez pour faire éclore les talens en ce genre, comme dans tous les autres. Alors naquit la décoration des jardins, que jusqu'à ce moment on avait trop négligée. Sous la main des Dufresni, des la Quintinie, des le Nôtre, ils devinrent des lieux enchantés, bien supérieurs à tout ce qu'avait jamais imaginé la fêrie de nos Ayeux. Ceux du Monarque respirèrent par-tout cet esprit de grandeur & de magnificence qui lui fut propre, & dont presque tous les monumens qu'il éleva portent l'empreinte. Quelquefois néanmoins on y sent le défaut, que trop souvent aussi l'on a reproché à ses monumens; plus de faste & d'apparence que d'utilité réelle. Mais je n'examine point encore ici tout ce qu'on fit pour l'ornement & la beauté des jardins. J'aurai lieu, comme je l'ai déja annoncé, de traiter ailleurs cette matière. Je ne considère en ce moment que le fruitier & la culture des arbres, c'est-à-dire, ce qu'on doit sur ces objets à la Quintinie.

Travaux & succès de la Quintinie.

Cet homme illustre jouit d'une réputation autre que celle qu'il a méritée; ou plutôt, il ne jouit pas de toute celle qu'il mérite. Ceux qui connaissent son nom ne le regardent ordinairement que comme le premier, ainsi que le plus habile des Jardiniers qu'ait eus la France. Et en effet il fut le premier qui raisonna la taille des arbres, le premier qui devina le secret qu'employait la Nature pour leur végétation, le premier enfin qui trouva (ce que sans lui l'on aurait cru impossible) l'art de forcer un arbre à donner du fruit, & à en fournir à telle

branche plutôt qu'à telle autre, ou, ce qui eſt mieux encore, à en produire également ſur toutes. Mais le digne émule de le Nôtre & de Dufreſni, l'homme habile qui deſſina les beaux fruitiers de Sceaux, de Chantilly, de Rambouillet, & de Saint-Ouen, ce la Quintinie ſur-tout, créateur des magnifiques potagers de Verſailles, peu de gens le connaiſſent. Ce dernier ouvrage cependant était fait pour procurer ſeul une réputation immortelle. Jamais entrepriſe en ce genre ne réunit à la fois tant d'obſtacles à vaincre; & jamais ils ne furent vaincus avec plus d'intelligence.

Le choix que Louis XIV avait fait de Verſailles pour y fixer ſon ſéjour, était ſi extraordinaire, qu'on eût dit qu'il ne s'y était déterminé que dans le deſſein de contrarier la Nature, & de la forcer, malgré elle, à rendre délicieux un lieu qu'elle ſemblait avoir proſcrit. Ce n'eſt pas tout. Les Artiſtes qu'il employa à l'exécution de ſon projet, il les contraria ſouvent auſſi, en leur preſcrivant en maître la ſorte d'embelliſſement qu'il exigeait d'eux dans tel ou tel endroit. Par exemple, le lieu qui fut deſtiné par lui à ſes potagers était un grand marais ou étang, dans lequel ſe rendaient toutes les eaux pluviales des montagnes voiſines. Pour mettre ce terrein au niveau du terrein adjacent, il ne fallait rien moins que l'élever de 15 à 20 pieds dans une étendue de 25 arpens de ſuperficie. L'idée ſeule d'un pareil travail avait de quoi effrayer. Mais le Maître avait parlé; il ne reſtait plus qu'à obéir. Ebloui par une ſuite conſtante de longs ſuccès, aveuglé par la flat-

terie,

terie, rien de ce qu'il ordonnait ne lui paraiſſait impoſſible; & tel fut, pendant long-tems, l'aſcendant de ſa fortune, ou plutôt telle fut la foule des grands hommes en tout genre, qui parurent pendant les brillantes années de ſon Regne, que preſque toujours ces caprices ſi abſolus, ces ordres ſi deſpotiques, enfanterent des miracles.

La Quintinie était chargé de la confection du potager; & il prévoyait très-bien qu'en comblant le marais, un ſi médiocre exhauſſement ne garantirait point encore ſon terrein de l'inondation des eaux qui affluaient du voiſinage. Il imagina donc de creuſer, près de ſes jardins, un vaſte baſſin pour les recevoir; & il les y conduiſit par le moyen d'un aqueduc qu'il conſtuiſit par-deſſous le potager même, & qui le traverſa dans toute ſa longueur. Les eaux pluviales du potager y furent portées de même par des rigoles particulieres, creuſes d'un pied, & pratiquées au bas de chaque quarré. De cette manière, il trouva dans les terres du baſſin de quoi faire en grande partie ſon comblement, & dans ces eaux étrangeres qui l'incommodaient, de quoi ajouter à ſon plan général un ornement de plus; & c'eſt ainſi que le talent combat les obſtacles qu'il rencontre; ils deviennent pour lui l'occaſion d'enfanter des beautés nouvelles.

Afin de multiplier les murs pour l'expoſition de ſes arbres, la Quintinie diviſa ſon terrein en un grand nombre de jardins différens. Le plan qu'il nous en a laiſſé nous le repréſente ainſi; & l'on trouve dans des auteurs contemporains, que ces

jardins étaient au nombre de trente & un, ayant chacun, pour l'arroſement, leur fontaine particulière, avec une terraſſe voûtée, dont les berceaux ſervaient de ſerre pour l'hyver.

Mais ces travaux faſtueux n'intéreſſaient que l'orgueil, ou, ſi l'on veut, la gloire de Louis XIV. Si la Quintinie n'eût employé ſes talens d'une manière plus utile, il n'eût eu des droits qu'aux bienfaits de ſon Maître, ou tout au plus qu'à notre admiration : au lieu que les ſervicès réels qu'il a rendus à ſon art, lui ont aquis pour jamais notre reconnaiſſance.

Lorſqu'il publia ſon ouvrage, on connaiſſait déja, comme il nous l'apprend lui-même, ſix ſortes de jardins particuliers; les parterres, les fruitiers, les potagers, les pépinières, les jardins de ſimples & plantes médicinales; enfin les hortillonages qu'on nommait *marais* à Paris, & dans la plupart des autres villes où ils fourniſſaient d'herbages les marchés publics. Déja l'on commençait à connaître la culture des fruits; mais on ne ſavait point encore diſtinguer les bonnes eſpèces d'avec les médiocres; l'on n'en cultivait qu'une ſeule dans tout un jardin, ou on les y cultivait toutes indiſtinctement & ſans choix. La Quintinie apprit à faire cette diſtinction ; il claſſa la plupart des eſpèces, enſeigna celles qu'il fallait rejetter, celles qu'il fallait admettre; & les jugemens qu'il prononça ſur ces matières, ſont aujourd'hui encore, en très-grande partie, les nôtres. On en jugera par la liſte raiſonnée qu'il donne des bonnes poires, & que j'aurai lieu de citer plus bas.

Nos cultivateurs ne connaiſſaient pour leurs eſpaliers que l'expoſition du midi; il apprit à tirer parti de toutes celles d'un jardin.

Avec le peu d'intelligence qu'ils mettaient dans la plantation de leurs arbres, il arrivait qu'après avoir eu beaucoup trop de fruit à la fois, l'inſtant d'enſuite ils ſe trouvaient en manquer tout-à-fait; il leur enſeigna le premier, comment avec un terrein de grandeur ordinaire on pouvait, pendant toute l'année, ſe procurer, pour ſa table, une ſucceſſion de fruits non interompue.

Enfin, pour achever le caractère d'éloge qui lui eſt propre, la Quintinie a eu la gloire d'être le premier légiſlateur des jardins. Si quelquefois il s'eſt trompé dans les loix qu'il a preſcrites; ſi des Phyſiciens plus habiles ont depuis porté plus loin leurs découvertes, c'eſt que l'Hiſtoire Naturelle & la Phyſique ont auſſi fait, depuis lui, des progrès bien plus conſidérables. Je ne parle point des défauts de ſon ſtyle, parce qu'ils n'influent en rien ſur la clarté de ſes idées. Quant à ces citations éternelles de vers latins ſur l'agriculture, dont ſes marges ſont remplies, elles tiennent à une ſorte de pédantiſme qu'il avait contracté ſans doute dans ſa première profeſſion de précepteur.

Travaux & ſuccès de Girardot.

Quelques années après l'ouvrage de la Quintinie, parut un homme qui, ſans differter ſur ſon art, le mit en pratique avec des ſuccès ignorés juſqu'à lui. Peu connu dans les Provinces, parce qu'au lieu d'écrits, il n'a laiſſé que des exemples à ſuivre, il l'eſt beaucoup dans la Capitale, où une tradi-

tion flatteuſe a conſervé ſon nom. Ses jardins en firent l'admiration pendant qu'il vêcut; & il ſe trouve encore pluſieurs perſonnes qui ſe rappellent être allé dans leur jeuneſſe les viſiter comme un objet de curioſité publique.

Girardot, Chevalier de S. Louis, & l'homme dont il s'agit ici, avait, avant de s'appliquer au jardinage, ſervi Louis XIV dans ſes Mouſquetaires; car il eſt à remarquer que les trois perſonnages que, ſous ce Règne, la Nature deſtinait à l'avancement de la culture des jardins, d'Andilly, la Quintinie, & Girardot, avaient été deſtinés par le ſort à remplir toute une autre carrière. Celui dont nous parlons, après avoir, comme beaucoup d'autres, conſumé au ſervice preſque tout ſon bien, s'en était retiré. Ne poſſédant plus rien qu'un jardin de trois arpens & demi à Bagnolet, village près de Paris; &, près de Bagnolet, un petit fief, dont le terrein pouvait contenir environ le double; par la plus honnête & la plus louable de toutes les induſtries, il imagina d'employer ces deux médiocres poſſeſſions à réparer ſa fortune; &, choſe admirable! il y parvint.

D'abord, pour pouvoir multiplier ſes eſpaliers, & par conſéquent pour avoir à cultiver plus d'arbres, il partagea ſon local en petits enclos de vingt à vingt-cinq pieds, ſéparés par des murs de refend. L'invention de ces murs n'était pas nouvelle. La Quintinie les avait employés dans ſes potagers de Verſailles; mais, comme Girardot fut un des premiers qui les mit en uſage dans les jar-

dins de particuliers, comme il fut le premier qui les multiplia aussi considérablement, ils furent appellés de son nom, murs à la Girardot; & il y a des Provinces où ils le portent encore. Ainsi divisé, le terrein de Bagnolet forma soixante & dix-sept jardins, qui, pendant la vie de leur maître, lui rapportèrent, année commune, 12000 livres, indépendamment de l'enclos du fief, qui produisait deux fois davantage.

Dans l'un & dans l'autre, les murs avaient tous à leur extrémité supérieure un chaperon, semblable à ceux dont il a été parlé ci-dessus, & qui, du tems de d'Andilly, servaient à suspendre des rideaux au-devant des arbres. Girardot seulement donna aux siens moins de saillie, parce qu'il ne les destina qu'à garantir des eaux pluviales les arbres de ses espaliers. Au printems, quand il fallait les préserver des gelées blanches, il employait une autre méthode, de son invention, tout aussi sûre que les rideaux, & bien plus économique. Dans ses murs il avait scellé de distance en distance, & à une certaine hauteur, des rais de vieilles roues de carosse. Il y posait des planches qui formaient un toît volant, plus avancé que l'autre, & auquel, lorsqu'il y avait à craindre, il suspendait des paillassons *(a)*.

(*a*) On a depuis reproché aux paillassons plusieurs inconvéniens, tels que ceux de priver l'arbre des rayons du soleil, d'en abattre les fleurs par leur frottement, de le rendre, en interceptant l'air, plus sensible au froid, quand ensuite on le découvre. En consé-

C'était ſur-tout dans les momens de danger que redoublaient ſes ſoins & ſa vigilance. Lui & ſes garçons paſſaient alors les nuits à veiller. Le thermomètre n'étant pas encore d'uſage pour les jardins, l'ingénieux cultivateur avait trouvé l'art d'y ſuppléer d'une manière fort adroite par des vaſes remplis d'eau, qu'il expoſait à l'air libre. Dès qu'il appercevait ſur leur ſuperficie cette légère pellicule, par laquelle commence à ſe former la glace, auſſi-tôt les paillaſſons étaient déployés & mis tous à leur place (*a*).

C'eſt par cette induſtrie, & par mille autres moyens pareils, que Girardot parvenait, non-ſeulement à ſe procurer des fruits lorſqu'on n'en avait point ailleurs, mais encore à les obtenir meilleurs, plus beaux, & ſur-tout plus hâtifs. M. ſon fils qui, après avoir, comme lui, ſervi avec diſtinction dans le même corps, vit retiré à Corbeil, où pour ſon

---

quence un cultivateur a propoſé dans le *Journal Economique* de l'année 1772, une autre méthode, dont il garantit la bonté d'après ſon expérience : c'eſt de couvrir dans toute leur hauteur, & par les procédés qu'il indique, les arbres avec ces toiles claires nommées cannevas. Par ce moyen, dit-il, on voit les boutons fleurir & les arbres ſe nouer.

(*a*) Si je ne tenais cette anecdote de M. ſon fils lui-même, je croirais pouvoir en douter. Il y avait long-tems que les thermometres étaient connus. Mad. de Sévigné, dans une lettre à ſa fille (Juillet 1676) parlant de la chaleur qu'on éprouvait à Paris, & qui était fort conſidérable, dit : » Jamais les thermometres ne ſe « ſont trouvés à telle fête «. La Quintinie d'ailleurs nous apprend qu'il s'en ſervait à Verſailles. Apparemment qu'au tems de Girardot, l'uſage ne s'en était pas encore introduit dans les jardins de particuliers.

amuſement, il cultive avec le même ſuccès un jardin, m'a dit avoir vu dans ſon enfance payer 80 livres, quatre-vingt ceriſes précoces, achetées pour un repas que donnait la ville de Paris. J'ai entendu raconter auſſi à un ancien Officier municipal de la même ville, qu'à une fête qu'elle donna dans la ſaiſon des pèches, une certaine année où elles avaient manqué par-tout, excepté chez Girardot, on lui en acheta trois mille qui furent payées un écu pièce.

Quoiqu'il ne négligeât la culture d'aucun des fruits eſtimés, cependant il s'était attaché de préférence à celle des pèches. Tous les ans il allait à Verſailles en préſenter au Roi. Son jardin de Bagnolet était devenu même, pour les Pariſiens opulens, un but de promenade & une partie de plaiſir. On y allait en foule, dans la ſaiſon des fruits, ſe régaler de pèches, & admirer la beauté de ſes eſpaliers; & il n'était pas rare d'y compter, dans certains jours de la ſemaine, juſqu'à cinquante ou ſoixante carroſſes à la fois.

Succès des habitans de Montreuil.

Tant d'éclat devait à coup sûr éveiller l'émulation des cantons voiſins. Animé par l'exemple, celui de Montreuil ſe livra tout entier à la culture des fruits; & les perſonnes qui ſavent avec quel ſuccès, depuis cette époque, s'y ſont appliqués les habitans de ce village, avoueront que c'eſt-là la véritable gloire de Girardot.

L'un des Ecrivains qui a le plus loué l'induſtrie des Montreuillois, eſt l'Abbé Roger dans ſa *Pratique du Jardinage*, ann. 1770. Mais il a porté trop

loin ſon zèle pour ces eſtimables cultivateurs. Si on l'en croit, ce ſont eux qui ont inventé les murs de refend, les paillaſſons, les briſe-vents, le paliſſage à la loque, l'emploi des os de mouton pour treillage, &c. Selon lui, leur vocation au jardinage eſt due à l'un de ces événemens ſinguliers qu'enfante quelquefois le haſard, & qu'on ne peut prévoir. « Quelques payſans, dit-il, ayant mangé » des pèches de vigne, ils en jetterènt les noyaux » au pied du mur de leur jardin. Fort ſurpris, quel- » ques tems après, de voir ces noyaux devenus » des arbres, ils les cultivèrent ; & le fruit, par la » bonté du ſol & par celle de l'expoſition, s'étant » trouvé excellent & d'un débit avantageux, ils ſe » trouvèrent portés à en élever d'autres ».

Il n'était pas beſoin de cette anecdote invraiſemblable & romaneſque, pour imaginer que des payſans, voiſins de la Capitale, ont pu ſe conſacrer à la ſeule culture des arbres fruitiers. L'aſſurance du débit, l'appât du gain, & ſur-tout l'exemple de Girardot, dont ils avaient la fortune ſous les yeux, ont dû ſuffire pour leur inſpirer cette idée. Mais ils n'ont rien inventé de tout ce que leur attribue l'Abbé Roger. L'art de multiplier les murs d'eſpaliers, les paliſſages économiques, les auvents, es paillaſſons, tout cela ſubſiſtait avant eux : on en a vu la preuve plus haut. Rarement, dans les arts qui tiennent à l'intelligence, le ſimple payſan imagine quelque choſe de nouveau. Il n'a ni le tems néceſſaire, ni l'aiſance, ni les lumières qu'il lui faudrait pour entreprendre & pour ſuivre cer-

taines découvertes. S'il cultive des fruits, il mettra ſes ſoins à les avoir, ou plus abondans, ou plus gros, ou plus hâtifs, parce que ces moyens ſont ceux qui lui rapportent davantage; mais tout ce qui ne tendra uniquement qu'à perfectionner les eſpèces, à les rendre meilleures, tout ce qui ne s'annoncera pas à lui avec la perſpective d'un débit plus prompt ou plus avantageux, il le négligera.

Ce n'eſt point que par là je prétende diminuer en rien la gloire des Montreuillois; mais il ne faut leur attribuer au moins que celle qui leur eſt due. Or la leur, c'eſt de s'être rendus également habiles dans la culture de tous les fruits; c'eſt d'avoir ſu pratiquer avec une économie inconcevable, tout ce qu'on avait inventé avant eux de plus favorable aux eſpaliers; c'eſt ſur-tout, d'avoir perfectionné la taille & la conduite des arbres. Dans tout le voiſinage de la Capitale, il n'eſt point de propriétaire, un peu curieux des ſiens, qui, lorſqu'il s'agit de les tailler, n'appelle un Jardinier de Montreuil. J'ai vu en faire venir juſqu'à ſept ou huit lieues de diſtance. Les autres villages des environs de Paris ont dû chercher, comme eux, à cultiver les fruits. Ils avaient, pour s'y livrer, le même motif; l'intérêt, le plus puiſſant de tous les mobiles; & juſqu'ici cependant, non-ſeulement on ne les a point ſurpaſſés, mais nulle part encore on n'a pu réuſſir auſſi bien qu'eux.

Le croira-t-on qu'un territoire fort borné eſt parvenu, par l'admirable induſtrie de ſes maîtres, à produire autant que pluſieurs de nos Provinces en-

ſemble ; qu'un arpent de terre y eſt ordinairement loué ſix cens francs ; & qu'il en paie au Roi ſoixante pour la taille ! C'eſt réellement un ſpectacle intéreſſant, quand on ſe promene ſur les hauteurs du voiſinage, de contempler cette multitude immenſe de jardins, coupés en tout ſens par des murailles couvertes d'arbres & tapiſſées de verdure. On croit voir les cellules d'une ruche d'abeilles. Alors ſe préſente à l'imaginatiou tout ce qu'on a lu dans les Poëtes ſur les travaux, les ſoins, l'activité, l'induſtrie de ces inſectes précieux. Eh ! qui peut nous en donnet une plus juſte idée que cette colonie d'hommes laborieux & intelligens, auxquels la Capitale doit une partie des jouiſſances de ſa table. Prunes, poires, ceriſes, chaſſelas, abricots, tout ce qui peut ſe vendre avec profit, ils le cultivent. Dans l'intervalle vide entre un eſpalier & un autre, ſont ſemés des fraiſes, des pois, des légumes, & autres productions pareilles, qu'au moyen d'abrivents & de paillaſſons, ils ont le talent d'élever en primeurs ; leurs facultés ne leur permettant pas les ſerres chaudes pour ſe procurer des fruits précoces.

Mais l'arbre auquel ils ſe ſont, comme Girardot, attachés de préférence, & dans la culture duquel ils excellent, c'eſt le pècher.

Pendant pluſieurs ſiècles, on n'a connu à Paris que les ſeules pèches de vigne, c'eſt-à-dire celles qui croiſſaient en plein vent dans les vignobles des environs. Par une ſuite de l'ancien uſage, on y en éleve encore quelques-unes, quoiqu'il n'y ait plus maintenant que le bas peuple qui en achete ; &

elles se crient dans les rues sous le nom de *pèche au vin.*

Les plus estimées de toutes étaient celles de Corbeil. Champier les nomme avec éloge. Elles sont vantées dans Ch. Etienne, dans Rabelais ; & la Framboisiere, successivement Médecin de Henri IV, & de Louis XIII, écrivait encore en 1615 dans ses *Œuvres* ; *la meilleure pèche est celle de Corbeil, qui a la chair sèche & solide, tenant aucunement au noyau.* L'invention des espaliers lui enleva tout-à-coup une partie de sa réputation. Sur la fin du siècle, la Quintinie la mettait au rang des mauvaises espèces ; la trouvant fade & insipide, avec un arrière goût de vert & d'amer. L'Auteur de *l'Abrégé des bons fruits*, qui écrivait de même en 1690, dit qu'alors elle portait le nom de pèche commune.

On doit aux Montreuillois d'avoir les premiers assez multiplié les bonnes espèces de ce fruit pour le rendre commun dans les marchés de la Capitale (*a*). Quiconque se mêle de jardinage sait que, pour la taille & le gouvernement du pècher, les habitans de ce canton se sont fait une méthode particuliere à laquelle on a donné leur nom, & que nos livres modernes regardent, avec d'autant plus de raison,

(*a*) Si l'on en croit l'Abbé Roger, quelques-uns d'entr'eux en créerent de nouvelles : telle est, dit-il, la boudine, qu'on doit à un nommé Boudin. L'Abbé Roger se trompe : la boudine, ou bourdine, se trouve dans les catalogues de la Quintinie.

comme ſupérieure aux autres, qu'elle eſt toujours accompagnée des plus grands ſuccès. Cet arbuſte qui, entre les mains de nos Jardiniers ordinaires, eſt ſi faible, qui rapporte ſi peu & meurt ſi-tôt, cet arbuſte auquel la Quintinie lui-même n'accordait annuellement qu'environ cent vingt pèches par pied, les Montreuillois ont trouvé le ſecret d'en faire un arbre vigoureux & vivace qui, ſur leurs eſpaliers, couvre huit à neuf toiſes de muraille, & produit un millier de fruits, ſans que, l'année ſuivante, il paraiſſe aucunement fatigué. L'Abbé Roger, chez lequel on lit ce fait, aſſure avoir vu chez eux un grand nombre de pèchers, âgés de ſoixante ans, & qui annuellement, dit-il, rapportaient cinq à ſix cens pèches. (J'ai déja dit que l'Abbé Roger a publié ſon ouvrage en 1770.)

Cependant, trois ans après la publication du ſien, il en a paru un autre, intitulé : *Eſſai ſur la taille des arbres fruitiers, par une ſociété d'amateurs*, dans lequel l'auteur, M. Frépillon, propoſe pour les arbres, & ſur-tout pour le pècher, une taille, une conduite, & une diſpoſition de branches, toutes nouvelles. Ce que j'en dirais ici, ſerait mal entendu. Il faut le lire lui-même, & avoir ſous les yeux les planches qu'il a fait graver pour expliquer ſa méthode. C'eſt au tems & à l'expérience qu'il appartient de prononcer ſur celle-ci. En attendant, je dirai qu'elle a obtenu les éloges de gens inſtruits, & qu'on la pratique dans beaucoup de jardins.

Quoique nulle part, aux environs de Paris, on

n'ait cultivé les fruits avec autant d'intelligence qu'à Montreuil, par-tout cependant on s'y est appliqué avec émulation, & même avec succès; parce que par-tout, ainsi qu'il a déja été remarqué, on y avait le même avantage & la même assurance du débit. Cette culture y est devenue, pour la plupart des villages voisins, & des maisons de campagne bourgeoises, un des meilleurs revenus. Les cantons plus éloignés, mais à portée de l'Oise, de la Marne, ou de la Seine, s'en occupent utilement aussi. Celui de Fontainebleau sur-tout, quoiqu'à une distance assez considérable, s'en est formé une branche de commerce. Ses fruits arrivent à Paris dans des bateaux, connus sous le nom de bateaux de Tomeri, village qui s'est fait le courtier de tout le canton. Il en vient même aussi de certaines Provinces; du Nivernais, du Bourbonnais, & de l'Auvergne. Par-tout enfin l'art s'est perfectionné; par-tout il a gagné sur la Nature. Il est même parvenu à faire naître des pêches, dans nos Colonies, à S. Domingue; & cela, en plantant les pêchers, à l'abri, dans les montagnes; en les arrosant souvent; en un mot en prenant, pour les défendre de la trop grande chaleur, les mêmes précautions qu'on prend dans nos climats pour leur en procurer.

Progrès du jardinage sous Louis XV.

Mais ce qui, dans ce siècle-ci a le plus étendu & favorisé les progrès du jardinage, c'est la protection spéciale que lui a donnée Louis XV. Ce Prince qui aimait la Botanique, & qui avait en ce genre beaucoup de connaissances, s'était formé à Trianon un jardin particulier, composé des plantes & des ar-

buſtes les plus précieux, qu'il ſe plaiſait à cultiver lui-même. Les Jardiniers de ſes Maiſons Royales ſe piquaient à l'envi de ſe ſurpaſſer les uns les autres, pour ſatisfaire ſon goût & mériter ſes faveurs. Tous les ans on tirait, par ſes ordres, d'Angleterre, de Hollande, & de toutes les parties du monde, des légumes, des graines, des arbres nouveaux (*a*); & peut-être la France a-t-elle plus aquis en ce genre ſous ſon Regne ſeul, qu'elle ne l'avait fait juſques-là ſous tous ceux de ſes prédéceſſeurs enſemble. Ces aquiſitions fourniront à ceux qui écriront l'hiſtoire des arts de notre ſiècle, un article intéreſſant qu'ils ne doivent pas oublier. C'eſt ce Prince qui a établi auprès de Paris, & dans toutes les Provinces, des pépinieres Royales, cultivées aux frais de l'Etat; & dans leſquelles, d'après l'aveu des Intendans, étaient diſtribués gratuitement aux particuliers, les arbres qu'ils déſiraient (*b*). C'eſt ſous ſon Regne enfin qu'ont paru les ſerres chaudes & les chaſſis à poëles, inconnus juſqu'alors. Ce dernier article eſt aſſez curieux pour mériter quelques détails; je m'y arrête.

Serres d'hyver, & ſerres chaudes.

Les habitans des contrées méridionales de l'Europe ont dû ſe perfectionner les premiers dans l'art des jardins d'agrément. La Nature qui leur accorde

(*a*) On a compoſé, ſur l'art & ſur la manière de faire ces tranſports, un ouvrage particulier qui, dans le tems, a été imprimé au Louvre, & qui a eu plus d'une édition.

(*b*) Les dépenſes conſidérables qu'exige la guerre actuelle, les a fait ſupprimer. Il ne ſubſiſte plus que celle de Vincennes.

un ciel plus ſerein, une température plus douce, une verdure & plus hâtive & prolongée plus longtems, ſemble ſe plaire à ne leur laiſſer ſur ce point d'autres ſoins que ceux des embelliſſemens. Auſſi preſque tout ce qui tient à l'agrément & à la volupté de ces lieux de délices, a-t-il été inventé par eux. Mais les inventions utiles ſe ſont faites dans les contrées plus ſeptentrionales; & l'on conçoit ſans peine que le beſoin qu'on y éprouve de combattre ſans ceſſe les rigueurs d'un ciel rigoureux & d'une terre avare, doit ſpécialement y éveiller l'induſtrie. Il eſt glorieux pour elle d'avoir trouvé le ſecret de forcer la Nature à lui donner des fruits en dépit des ſaiſons, & juſqu'au milieu des hyvers. Mais un pareil ſecret ne fut point trouvé tout d'un coup. Les ſerres d'hyver ont précédé les ſerres chaudes; & probablement même elles en ont été l'origine.

Quand on eut introduit l'oranger en France, & qu'on eſſaya de l'y cultiver, il fallut bien, l'hyver, ſonger à le défendre des gelées meurtrieres de nos climats. On l'éleva donc dans des baquets, dans de grandes caiſſes, dans des vaſes de terre cuite, verniſſés (*a*), que l'on portait au cellier ou au ca-

(*a*) Liébaut nous apprend que les caiſſes étaient plus ouvertes par le haut que par le bas, apparemment pour leur donner la forme de corbeilles; & cette forme a ſubſiſté juſques bien avant dans le dernier ſiècle. Quant aux vaſes, c'était ſelon le même auteur, un luxe en uſage chez les ſeuls Grands Seigneurs. On faiſait alors des choſes aſſez agréables en terre verniſſée. On peut voir encore beaucoup d'ornemens de ce genre au château de Madrid, bâti par François I; & il y a pluſieurs de nos villes dont les maiſons ſont conſtruites en briques coloriées.

veau dès que les froids commençaient à ſe faire ſentir. Cependant cette méthode entraînait tant de dépenſe & d'incommodités, il eût été ſi agréable d'ailleurs d'aſſujétir ce bel arbre à croître, comme les autres, librement & ſans ſoins, qu'il y eut des gens aſſez hardis pour le planter en pleine terre, & s'en former ainſi des allées & des boſquets.

Dans nos Provinces méridionales, la chaleur du climat fit réuſſir l'expérience. Beaujeu (an. 1551) nous repréſente la Provence, & ſur-tout la côte d'Hieres, couvertes de forêts pareilles. Aujourd'hui le même uſage ſubſiſte encore. Hieres, Graſſe, Toulon, & quelques autres cantons, voiſins de la mer, élevent toujours, comme autrefois, des orangers en pleine terre; & ces arbres peuvent même, ſans périr, y ſupporter une gelée de trois degrés.

Celles des Provinces plus ſeptentrionales, qui tenterent la même épreuve, eurent, l'hyver, beaucoup de précautions à prendre pour garantir leurs orangers. Elles les cachaient alors ſous une loge faite avec des nattes, ou ſous une couverture de liége; mais, malgré cet abri, les bons Jardiniers, dit Liébaut, avaient toujours ſoin auparavant d'en abattre toutes les fleurs, tous les bourgeons, & même les branches les plus nouvelles & les plus tendres.

Il y avait encore, ſur la fin du ſiècle dernier, de ces boſquets d'orangers dans le Jardin Royal de Trianon, qui, dès le ſiècle précédent, était fameux par ſes raretés. La Quintinie nous apprend même qu'on était parvenu à donner aux boëtes ſervant de couvertures, des formes très-agréables, & qui formaient décoration. L'expérience

L'expérience avait dû montrer néanmoins qu'un pareil abri ne suffisait pas pour garantir les orangers dans certains hyvers rigoureux; & que la boëte, outre l'inconvénient de leur ôter l'influence restauratrice du soleil, avait encore celui de les étouffer en les privant absolument d'air. Il n'était pas facile de trouver un moyen qui remédiât tout-à-la-fois à ce triple désavantage. On le trouva au seizième siécle chez l'Electeur Palatin. Ce Prince fit construire, en bois, dans ses jardins d'Heidelberg, une sorte de galerie, sous laquelle fut enfermée l'allée entière de ses orangers. Sa galerie était garnie de chassis vitrés, par où le soleil pouvait pénétrer; &, en outre, on l'échauffait par des poëles à la façon d'Allemagne. Au printems, quand la saison des beaux jours était arrivée, on enlevait cette charpente postiche. En automne, on la replaçait; & l'on jouissait ainsi, pendant toute l'année, d'une promenade délicieuse, ornée, sans interruption, de fleurs & de fruits. Liébaut qui vante beaucoup cette entreprise, rapporte qu'on ne la voyait qu'*avec ébahissement.*

Il paraît par le récit de Liébaut, qu'on ne fit rien de semblable à la Cour de France; & sans doute le désordre dans lequel les guerres étrangères & les guerres civiles avaient successivement jetté les finances de nos Rois, en fut la cause. Mais ce qu'ajoute l'auteur prouve en même-tems que les Grands-Seigneurs, avaient en France, comme l'Electeur à Heidelberg, des galeries volantes pour leurs orangers; galeries moins magnifiques, il est

vrai, mais conſtruites d'après les mêmes principes.

Il y en avait de plus économiques encore. Telle eſt celle dont le même écrivain enſeigne la conſtruction. Ce n'était qu'une ſorte de hangard, peu fait pour figurer dans un jardin; mais alors l'oranger était l'arbre à la mode, & l'on regardait comme beauté tout ce qui pouvait ſervir à ſa conſervation. « Plantez vos arbres, dit Liébaut, près d'un mur » expoſé au midi, & qui ait un peu plus de trois » toiſes de hauteur. A douze pieds de diſtance, » élevez des pilaſtres, ou colonnes de pierre, hautes » de treize, eſpacées de huit, le long deſquelles » régnera, en guiſe d'architrave, un ſoliveau. » Enfin couvrez le tout d'un toît incliné, qui d'un » côté poſera ſur le ſoliveau, & de l'autre ſera ap- » puyé contre le mur. Dans les Provinces méridio- » nales, il ſuffira de fermer votre orangerie ſur les » deux côtés : la partie antérieure, tournée au midi, » pourra reſter entiérement ouverte. Tout au plus, » vous aurez ſoin de pratiquer au toît quelques lu- » carnes, afin de favoriſer davantage l'entrée du ſo- » leil. Mais, dans les Provinces ſeptentrionales, il » faudra clorre en entier le bâtiment, & l'échauffer, » ou avec du feu de charbon, ou avec du menu » bois très-ſec & qui ne donne point de fumée; » à moins que vous n'aimiez mieux employer la » *magnificence* de l'Electeur Palatin. Au retour du » printems, vous enleverez le toît & les cloiſons, » & vos arbres reſteront à découvert ».

Bientôt on ſe dégoûta d'une mode auſſi embar-

raſſante. On n'eut plus d'orangers en pleine terre, tous furent encaiſſés ; car on avait renoncé auſſi aux baquets, dont la forme était déſagréable, & aux vaſes de terre verniſſés qui étaient trop fragiles. Dès ce moment, les ſerres d'hyver ſuffirent pour conſerver les arbres pendant la mauvaiſe ſaiſon ; & l'on échauffa celles-ci, comme on avait échauffé les autres. Mais l'inconvénient de la fumée, les dangers du feu qu'entraînait cette méthode, en fit imaginer une nouvelle. On la trouve vantée par un Jéſuite Italien, le P. Ferrari, dans ſon livre latin, intitulé *Heſperides*, & publié l'an 1646. L'auteur, après avoir fait de grands éloges de l'induſtrie des Français qui avaient trouvé le moyen, non-ſeulement de conſerver leurs orangers, mais même de leur faire porter des fleurs & des fruits dans un climat que la Nature n'avait point fait pour cet arbre, ajoute qu'au mois d'Octobre ils les tranſportent dans un bâtiment particulier, deſtiné à cet uſage, expoſé au plein midi, & défendu du froid par une double croiſée, l'une extérieure en verre, l'autre intérieure en papier. « A cette grande pièce, » dit-il, tient une autre, beaucoup plus petite, dans » laquelle eſt pratiquée une cheminée qui n'en eſt » ſéparée que par une plaque fort mince. On y » allume du feu ; & la plaque échauffée répand » inſenſiblement de l'autre côté une douce cha- » leur (*a*) ».

(*a*) Selon le P. Ferrari, on était parvenu à élever des orangers, même en Flandres ; & il cite à ce ſujet un certain Guillaume de

Le Lecteur ſera ſurpris qu'au lieu de tous ces procédés ſi imparfaits, on n'ait pas employé tout d'un coup les poëles. Mais les poëles, ſi uſités en Allemagne, l'étaient très-peu en France. On a vu ci-deſſus Liébaut les propoſer comme une *magnificence*. On s'en ſervit pourtant ſur la fin du dernier ſiécle. La Quintinie en fait mention; mais, ou l'on ne ſavait pas encore les conduire, ou on leur trouvait quelques inconvéniens, puiſque la Quintinie lui-même conſeille de tenir, dans les ſerres, des lampes & des flambeaux allumés pour y procurer la température qu'elles exigent.

Ce qui paraîtra plus étonnant encore, c'eſt que les Français du ſeizième ſiécle ayant depuis long-tems une ſorte de ſerre chaude pour conſerver les orangers qu'ils plantaient dans leurs jardins, ils ne ſe ſoient pas aviſés de l'employer pour leurs autres arbres, afin d'obtenir ainſi, comme nous, des fruits précoces. Mais j'ai déja dit que l'oranger était alors, chez les Grands, un arbre de luxe & de faſte, pour lequel on n'épargnait aucune dépenſe; au lieu que les autres, n'exigeant qu'une culture ordinaire, & pouvant appartenir à tout le monde, ne jouiſſaient d'aucun honneur. D'ailleurs on peut ſe rappeller que les eſpaliers ne ſubſiſtaient pas encore; & l'invention dont je parle ne pouvait guères s'appliquer

---

Blaſere, qui en ayant tiré d'Italie, avait fait conſtruire dans ſon jardin un portique, long de cent pieds, où il les conſervait l'hyver; en échauffant ce lieu avec du charbon de terre.

qu'aux espaliers. Aussi fut-elle mise en usage peu de tems après qu'ils furent usités eux-mêmes.

Quand on veut réchauffer des figuiers en caisse, dit la Quintinie, on fait en Janvier, au pied d'un mur exposé au midi, une couche sourde dans laquelle on place les caisses; puis ensuite on couvre le tout avec de *grands chassis de verre, hauts de sept pieds, & quarrés, qu'on applique contre le mur, & qu'on a soin de bien couvrir, pour empêcher que le froid n'y pénètre.* Voici une vraie serre chaude, dans le genre des nôtres. Elle différe de celle de Liébaut, en ce qu'elle est toute entière en chassis; & les nôtres diffèrent de l'une & de l'autre, en ce qu'à la chaleur du fumier, au feu de charbon ou de copeaux, nous avons substitué des poëles.

On trouve dans les Œuvres de Saint-Gelais une pièce de vers, par laquelle il envoie à des Dames, des cerises nouvelles, le premier jour de Mai. Comment parvenait-on à se procurer, sans serres chaudes, des fruits aussi hâtifs? Je l'ignore. Je trouve seulement dans Champier que les Poitevins envoyaient, tous les ans, en poste, à Paris, des cerises précoces; & qu'ils s'en procuraient de telles, en mettant de la chaux au pied de l'arbre, ou en arrosant ses racines avec de l'eau chaude. J'ai de la peine à croire qu'un pareil procédé pût donner des cerises mûres à la fin d'Avril; mais en tout cas, si c'était ainsi qu'étaient venues celles qu'envoyait Saint-Gelais, il n'y aurait point à se glorifier d'une invention qui ne faisait produire un arbre qu'en le faisant mourir. Ce n'est que du moment qu'on

a eu des ſerres chaudes, qu'on a pu ſe flatter d'avoir conſtamment des primeurs, & de les avoir ſans danger pour les arbres.

Au reſte, ſi l'on était curieux de ſavoir ce que l'art eſt devenu entre nos mains depuis quelques années, il faudrait le comparer avec ce qu'il était à ſa naiſſance entre celles de la Quintinie, c'eſt-à-dire, de l'homme qui a paſſé pour le plus habile Jardinier de ſon tems, & auquel il n'a manqué aucun des ſecours qu'il pouvait imaginer. Il ſe vante d'avoir ſervi à Louis XIV des fraiſes à la fin de Mars; des petits pois en Avril; des figues en Juin; des laitues pommées & des aſperges en Décembre & en Janvier.

Ananas. Parmi les bons fruits étrangers qu'ont fait croître chez nous les ſerres chaudes, l'un des premiers qu'on doive placer eſt l'ananas. Primitivement originaire d'Aſie, il fut tranſporté, au dernier ſiécle, dans nos Colonies d'Amérique, où la chaleur du climat lui a conſervé ſa bonté première. Pendant quelque tems, nos Colons nous en envoyèrent de confits. Labat en parle ſous l'année 1694, dans ſon *Voyage des Antilles*. Certains curieux firent venir enfin des Colonies la plante même; ils l'élevèrent ſous des chaſſis; &, malgré la dépenſe que ſa culture exige, les jardins de la Capitale, & ceux des environs, l'ont tellement multipliée, qu'on trouve des ananas juſques dans les marchés publics.

Oranges. L'opinion commune ſur l'oranger eſt que cet arbre vient originairement de la Chine, & qu'il fut apporté dans nos climats par les Portuguais, lorſ-

qu'au tems de leurs découvertes & de leurs conquêtes, ils eurent reconnu cette contrée de l'Asie. Plusieurs livres modernes, & notamment le *Dictionnaire d'Histoire Naturelle*, témoignent même qu'on voit encore aujourd'hui à Lisbonne, dans les jardins du Comte de Saint-Laurent, l'oranger qui le premier parut en Europe, & qui est devenu le père de tous ceux qu'on y possède aujourd'hui.

Le fait ne serait pas absolument impossible. Peu d'arbres vivent aussi long-tems que celui-ci; & l'on sait qu'il y a peu d'années qu'existait encore à Fontainebleau l'oranger fameux, saisi en 1523 sur le Connétable de Bourbon, lorsqu'après la défection du Prince ses effets furent confisqués. Mais ce qui détruit l'anecdote du Comte de Saint Laurent, c'est qu'il est question d'orangers en France, long-tems avant les voyages des Portuguais dans l'Inde. Un compte de l'an 1333, pour la Maison de Humbert, Dauphin de Viennois, rapporté par Valbonais dans son *Histoire du Dauphiné*, fait mention d'une certaine somme payée pour transplanter des orangers : *pro arboribus viginti de plantis arangiorum ad plantandum.*

Henri IV avait fait construire dans son jardin des Tuileries une Orangerie, qui a subsisté long-tems, & qui n'a été détruite que sous Louis XIV, lorsque le Nostre changea la forme de ce jardin, & lui donna cette belle ordonnance que nous admirons aujourd'hui. Mais Henri qui venait d'établir dans son Royaume des manufactures d'étoffes de soie, & qui était jaloux d'encou-

rager tout ce qui tenait à cette branche de commerce, deſtina ſon bâtiment, dit Sully, à y élever, non des orangers, mais des œufs de vers à ſoie, qu'il avait fait venir d'Eſpagne.

Louis XIV aimait particuliérement ce bel arbre, le premier de nos jardins ſans contredit par ſa forme élégante, par ſa verdure agréable, ſon parfum, ſes fleurs, & ſes fruits. On compte encore aujourd'hui parmi les curioſités de Verſailles, la magnifique Orangerie qu'il y fit bâtir pour les conſerver l'hyver, & qui, conſtruite ſur les deſſeins de Manſard, formait une galerie de quatre-vingt toiſes de long ſur trente-huit pieds de large, avec deux autres galeries en retour d'équerre, chacune de ſoixante toiſes. Au printems, quand la ſaiſon, devenue plus douce, permettait d'expoſer à l'air ces arbres délicats, on les plaçait dans des charmilles baſſes, de roſes, de chevrefeuille, de jaſmin, leſquelles cachant les caiſſes, & ne laiſſant paraître que l'arbre avec ſa tête fleurie, offraient aux yeux le ſpectacle raviſſant d'une forêt enchantée. Toutes les fois que le Monarque donnait dans ſes jardins de ces fêtes brillantes qui, chez l'étranger, rendirent ſon Règne preſque auſſi célèbre que ſes conquêtes, les Ordonnateurs, pour lui faire leur cour, employaient toujours les orangers dans la décoration des portiques, des ſalles de verdure, & des autres embelliſſemens pareils. Un des principaux ornemens de la grande Galerie de Verſailles était des orangers: chaque entre-deux de fenêtre en avait quatre, garnis chacun de leur caiſſe d'argent avec une baſe

du même métal. Il y en avoit autant dans la salle du billard. Enfin le Monarque en faisait placer jusques dans ses appartemens; & ses jardiniers, pour satisfaire son goût sur cet objet, avaient même trouvé le secret d'en avoir en fleurs toute l'année. Ils choisissaient pour cela quelques pieds d'orangers qu'ils laissaient dessécher faute d'arrosement. Quand les feuilles étaient tombées, on ranimait les arbres par un traitement particulier. Bientôt ils poussaient des feuilles nouvelles & des fleurs; & alors on les portait chez le Prince. Il ne s'agissait plus, pour lui en fournir de pareils toute l'année, que d'employer de quinze en quinze jours les mêmes procédés sur d'autres.

De Grands-Seigneurs, des particuliers riches, adoptèrent dans leurs jardins la sorte de magnificence qui décorait ceux de Versailles. *Nous fumes à Clagny*, dit Mad. de Sévigné, an. 1675; *c'est le palais d'Armide. Le bâtiment s'élève à vue d'œil, les jardins sont faits. Vous connaissez la manière de le Nostre. Il a laissé un petit bois sombre qui fait fort bien. Il a un bois entier d'orangers dans de grandes caisses : on s'y promène ; ce sont des allées où l'on est à l'ombre; &, pour cacher les caisses, il y a, des deux côtés, des palissades à hauteur, toutes fleuries, de tubéreuses, de roses, de jasmins, d'œillets. C'est assurément la plus belle, la plus surprenante, & la plus enchantée nouveauté qui se puisse imaginer.*

D'autres, dans les fêtes qu'ils donnaient, admirent, comme le Monarque, le bel arbre dont nous

parlons. La même Sévigné (an. 1679) parlant du mariage de Mademoiſelle de Louvois, fait le 24 Novembre, dit : *on avait fait revenir le printems : tout était plein d'orangers fleuris, & de fleurs dans des caiſſes.* A une autre fête donnée le 9 Février 1680, à l'hôtel de Condé, elle dépeint de même *un théâtre bâti par les Fées, des enfoncemens, des orangers tout-chargés de fleurs & de fruits, des feſtons, de perſpectives, &c.*

Bientôt cette mode devint générale. Parmi le nombre infini de bals, de fêtes champêtres, de colations magnifiques, données par de Grands-Seigneurs pendant les trente dernières années du Règne de Louis XIV, & dont les écrits du tems nous ont laiſſé la deſcription, il n'en eſt peut-être pas une ſeule où l'on ne trouve employé l'ornement dont il s'agit ici.

Aujourd'hui l'oranger eſt devenu l'arbre de décoration par excellence. Il eſt peu de jardins, même dans l'ordre bourgeois, où l'on n'en élève pluſieurs. Mais nos climats permettent rarement à ſon fruit de mûrir. Les oranges que nous envoient le Languedoc & la Provence ſont même médiocres. Quant à nos Provinces ſeptentrionales, on n'y recueille guères, des orangers, que des fleurs, qui ſont un excellent revenu, parce qu'elles s'emploient en conſerve, en paſtille, en marmelade, en dragées, en glaces, & en liqueurs.

Nous mettons aujourd'hui l'orange de Malte au premier rang, & celle de Portugal au ſecond. Celle-ci, dans le dernier ſiècle, était ſi eſtimée qu'elle

faisait un présent digne d'être offert aux enfans des Rois. *Monsieur me vint voir*, dit dans ses *Mémoires*, la Duchesse de Montpensier ; *il me donna des oranges de Portugal.* Moliere faisant la description de la comédie qui fit partie des fêtes fameuses données à Versailles en 1668 par Louis XIV, remarque que d'abord *on vit sur le théâtre une colation magnifique d'oranges de Portugal, & de toutes sortes de fruits dans trente-six corbeilles.*

De Serres rapporte que de son tems (ann. 1600) on ne connaissait, même en Italie, que quatre espèces différentes de ce fruit; l'orange, le citron, le limon, & le poncire. « On pourrait, en toute rigueur, en compter une cinquieme, dit-il; mais elle » ne vaut rien à manger, & ne sert qu'à flairer ou à » se décrasser les mains ». Cette division est encore celle qu'on fait aujourd'hui ; mais chacune de ces quatre classes a ses variétés. Le Napolitain Porta, dans ses *Villæ*, publiées en 1592, dit qu'alors on ne comptait en Italie qu'une seule espèce de poncire, deux de citrons, deux de limons, & trois d'oranges; savoir la douce, l'amère, & celle qui n'était ni amère ni douce. *L'instruction facile pour connaître toutes sortes d'orangers & de citrons* (ann. 1680), compte dans les quatre classes, quatre-vingt variétés. Nous en comptons aujourd'hui cent vingt-six.

Citrons.

Selon Lémery (*Traité des Alimens*, ann. 1705), les femmes de la Cour, au dernier siècle, portaient en main des citrons doux, qu'elles mordaient de tems en tems, pour avoir les levres vermeilles.

Dans la comédie de l'*Avare* par Moliere (ann. 1667), Harpagon s'excuſant auprès de ſa maîtreſſe, qui était venue chez lui, de ne lui avoir point fait préparer une colation, ſon fils répond : *j'y ai pourvu, mon père, & j'ai fait apporter ici quelques baſſins d'oranges de la Chine, de citrons doux, & de confitures, que j'ai envoyé chercher de votre part.*

Les écoliers de l'Univerſité étaient auſſi dans l'uſage alors d'offrir à leurs Profeſſeurs, vers les premiers jours de juin, un citron dans lequel ils avaient fiché ſix ou ſept écus d'or. L'offrande ſe donnait dans un verre de cryſtal, & s'appellait *Landit*, du nom de ce congé célèbre dont jouiſſent vers ce tems les Collèges. Elle fut abolie en 1700.

Figues. Au tems de Champier (ann. 1560), la France n'avait que quatre eſpèces de figues; les rouges, les pourpres, les blanches, & les noires. Ces deux dernières étaient les plus multipliées, dit-il; mais en Provence on regardait les noires comme plus ſaines & plus agréables. Les figues de Marſeille, ſur-tout, avaient beaucoup de réputation, ajoute le même Auteur. De Serres les vante comme *renommées par toute la France.* Cependant on eſtimait encore, ſelon celui-ci, celles de Montpellier, de Niſmes, de S. Andéol, d'Aubenas, & du Pont-Saint-Eſprit. Parmi les figues de ces cantons divers, les eſpèces les plus recherchées étaient l'aubicon, la bourjaſotte, la quotidiane, la blanquette, la bruneſſenque, la blavette, la rouſſeau, la coucourolle, la douce, la peaudure, la marſeillette, la bouveau, l'œil-de-perdrix, l'hoſpitalière, la co-

quine, la pourquine, & l'angélique. Quatre-vingt ans après de Serres, l'*Instruction facile pour connaître toutes sortes d'orangers & de citrons*, citait de même dix-sept sortes de figues; mais les noms ne sont pas tous les mêmes. Ce sont trois blanches; la jaune, autrement l'angélique ou l'incarnadine; la dorée ou la gueuse, la violette plate, la noire ou figue de Madère; la verte, ou verdalle, ou figue d'Espagne; la figue d'automne ou céleste; l'aubicon ou figue-fièvre, ou figue de Gènes; la grise, la bourjacotte, la mélingue, la brugeotte, la vernisingue, la médot, & la précoce. L'Auteur observe que les meilleures de toutes & les plus délicates, étaient les blanches. Le goût avait déja changé; les noires avaient perdu leur rang.

Mais tout ceci ne regarde que nos Provinces méridionales. Dans le climat de Paris, on élevait très-peu de figuiers, parce que la rigueur du froid les rendait très-difficiles à conserver l'hyver, & qu'on y avait oublié les procédés ingénieux qui autrefois, comme on l'a vu ci-dessus, distinguaient les habitans de ce canton, & qui leur avaient mérité les éloges de l'Empereur Julien. Les seuls figuiers qu'on y trouvait, dit la Quintinie, étaient ceux que quelques paysans plantaient par hazard dans un coin de leur basse-cour; les abandonnant, sans culture aucune, aux seuls soins de la Nature. Ce cultivateur habile, mais adroit courtisan, était attaché au service d'un Roi qui aimait les figues. Pour faire sa cour à son Maître, il s'attacha particuliérement à la culture du figuier; & imagina

deux procédés qui lui réuſſirent, & dont il ſe glorifie d'être l'inventeur. L'un fut de planter un certain nombre de ces arbres, en eſpalier; l'autre d'en mettre quelques-uns en caiſſes, comme les orangers. Par ce moyen, ſi pendant l'hyver les premiers étaient atteints de la gelée, les autres au moins ſe conſervaient dans la ſerre. Ceux-ci d'ailleurs pouvaient donner des fruits plus hâtifs, parce qu'il était aiſé d'avancer leur végétation; & l'on a vu, quelques pages plus haut, comment la Quintinie s'y prenait pour les réchauffer dans une ſerre chaude. L'invention des caiſſes eut, dit-il, *une approbation univerſelle, & fut imitée par beaucoup de curieux.* Enhardi par le ſuccès, il forma des allées, & même une ſorte de petits boſquets, en figuiers; & leur donna le nom de *figuerie*, mot qu'il ſe glorifie encore d'avoir introduit dans la langue. En un mot, tout ce qu'il enſeigne ſur la culture du figuier, il le donne comme une ſcience nouvelle pour les Pariſiens.

Néanmoins il n'avait point adopté toutes les eſpèces de figues que l'on connaiſſait alors. Des dix-ſept dont l'auteur de l'*Inſtruction facile*, ſon contemporain, a donné la liſte, il n'en admet que huit; la groſſe-jaune, la groſſe-violette, la griſe, appellée mollette en Gaſcogne; la noire, la verte, la médot, la bourjaſotte, & l'angélique. Encore déclare-t-il qu'il n'en connaît que deux ſeules eſpèces vraiment bonnes, au moins dans le climat de Paris; la blanche ronde, & la blanche longue. La premiére de celles-ci s'appelle aujourd'hui figue de

Versailles; & la seconde se nomme figue d'Argenteuil, parce que c'est l'espèce qui se cultive dans ce village, renommé pour ses figuiers.

Il a paru en 1774 un *Traité de la culture du figuier* par M. de la Brousse, Maire d'Aramond. L'Auteur y donne le nom de vingt-trois espèces de figues, bonnes à cultiver; mais ces noms, à deux ou trois près, sont entiérement différens de ceux qu'on a lus jusqu'ici; parce qu'apparemment il n'a employé que ceux qui sont usités dans sa Province, sans y joindre les dénominations correspondantes, usitées ailleurs.

Grenades. Toutes les grenades qui se consommaient dans le Royaume au XVIe siéle, se tiraient, dit Champier, du Languedoc ou de Provence. Comme ce fruit, en qualité de rafraîchissant, était alors beaucoup usité pour certaines maladies, les Confiseurs & les Médecins des pays où il ne croissait point, avaient tout tenté pour pouvoir le conserver pendant les chaleurs; mais ils n'avaient pu y réussir. Sur la fin du printems, lorsqu'il devenait rare, il se vendait jusqu'à une pièce d'or, & même davantage. Cependant l'auteur, raisonnant sur sa salubrité, ajoute que quand le Pape Clément VII vint à Marseille s'aboucher avec François I, beaucoup de Français ayant mangé imprudemment des grenades avec excès, ils s'en trouvèrent très-incommodés.

Pistaches. Plusieurs cantons avaient essayé aussi de cultiver le pistachier; mais nulle part, rapporte le même auteur, ce fruit n'avait mûri.

Quoique depuis Champier le climat n'ait point changé en France, cependant, comme la culture des arbres s'y eſt ſinguliérement perfectionnée, on eſt parvenu non-ſeulement à y élever le piſtachier, mais encore à l'y faire produire. Il réuſſit très-bien dans nos Provinces méridionales; & beaucoup de perſonnes s'en font un revenu. On peut même, ce qui eſt plus ſurprenant, en voir pluſieurs en plein rapport au village de Colombe près de Paris, dans une maiſon poſſédée par M. Mercier. La maiſon précédemment avait appartenu à M. des Alleurs, Ambaſſadeur de France à Conſtantinople, qui au retour de ſon ambaſſade avait rapporté du Levant pluſieurs de ces arbres, & les avait plantés dans ſon jardin de Colombe. Ils occupent un terrein ſec & ſablonneux, où ils ſont placés contre un mur à l'expoſition du midi, mais ſans être paliſſés. Le fruit en eſt très-bon; & il n'y a pas long-tems que M. le Comte d'Angivillers a eu l'honneur d'en préſenter à la Reine.

Encouragé par cet exemple, M. l'Abbé Nolin, Directeur des pépinieres de Sa Majeſté, a voulu en élever chez lui. Il a fait venir pour cela des graines de Provence qu'il a ſemées dans ſon jardin, fauxbourg du Roule, & dans celui du Roi à Vincennes. Elles ont très-bien levé, & forment aujourd'hui des arbres vigoureux, qui déja ſont placés en en eſpaliers, & qui promettent de donner bientôt du fruit. Pluſieurs même en rapporteraient, ſi les piſtachiers mâles étaient auſſi avancés que les piſtachiers fémelles. Mais, par un hazard aſſez fâcheux,

tous

tous ceux qu'il sema d'abord se trouvèrent de la dernière espèce : or on sait que, pour la formation du fruit, il faut que l'arbre femelle soit fécondé par un arbre mâle.

Dattes. Champier écrit qu'on avait planté des jujubiers dans le Lyonnais, & que le succès de cette tentative n'avait pas été plus heureux que celle des pistachiers ailleurs. Sans doute le sol du Languedoc & de la Provence se trouvèrent plus propres à cette culture ; puisque Liébaut, qui écrivait quatorze ans après Champier, témoigne qu'il y avait beaucoup de jujubiers dans ces deux Provinces, & sur-tout aux environs du Pont-Saint-Esprit.

Châtaignes. Un fruit qui avait mieux réussi dans le territoire du Lyonnais, était la châtaigne. Le Napolitain Porta remarque qu'elle se plaît dans les montagnes, & dans les pays un peu froids. Voilà pourquoi, dit-il, la Savoie en a d'excellentes ; tandis que le canton de Paris n'en a que fort peu ; encore y sont-elles dégénérées.

Le Périgord seul, selon Champier, en connaissait plus de huit espèces différentes, qui toutes avaient leur nom. « Ce fruit, continue le Médecin, fait la ressource de cette Province, ainsi que » celle des montagnards des Cévennes. Là le sol est » si stérile que le peuple n'a du pain à manger que » les fêtes & les dimanches. Pendant tous les autres » jours de l'année, il se nourrit de châtaignes qu'il » dessèche à la fumée afin de les conserver, & qu'il » mange fricassées avec du cochon ».

La nourriture du paysan est encore la même au-

jourd'hui, non-ſeulement dans les Cévennes, mais dans le Limouſin, l'Auvergne, la Marche, le Périgord, &c. Les châtaignes s'y boucanent toujours, comme elles ſe boucanaient du tems de Champier; & l'on peut lire dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences* (année 1768) un morceau très-détaillé ſur les procédés qui s'emploient de nos jours pour cette opération.

Pluſieurs de nos Provinces, & la Bretagne ſurtout, faiſaient de la châtaigne un aliment aſſez commun; quoiqu'elles n'en fiſſent pas, comme celles que je viens de nommer, une nourriture habituelle. Mad. de Sévigné, au dernier ſiécle, écrivait de ſa terre des Rochers auprès de Vitré: *Je ne connaiſſois la Provence que par les grenadiers, les orangers, & les jaſmins: voilà comme on nous la dépeint. Pour nous, ce ſont des châtaignes qui font notre ornement. J'en avois, l'autre jour, trois ou quatre paniers autour de moi. J'en fis bouillir, j'en fis rôtir, j'en mis dans ma poche; on en ſert dans les plats, on marche deſſus, c'eſt la Bretagne dans ſon triomphe.*

Parmi les choſes qu'on criait dans les rues de Paris au XIIIe ſiécle, les manuſcrits anciens comptent les châtaignes de Lombardie. Ce fruit était-il donc alors moins commun en France qu'il l'eſt aujourd'hui? Ceci le prouverait; quoi qu'en diſent certains auteurs, qui prétendent que preſque toutes nos anciennes égliſes ont leur charpente en châtaignier. Mais, en examinant avec plus d'attention ces charpentes, M. de Buffon a cru recon-

naître qu'elles ſont de cette eſpèce de chêne que nous appellons chêne-blanc de Bourgogne, lequel par ſon organiſation & la diſpoſition de ſes fibres reſſemble parfaitement au bois de châtaignier. La remarque du Pline français a été confirmée par M. le Camus de Mézieres (*Traité des bois*), & par d'autres gens de l'art; & elle a d'autant plus de vraiſemblance, que quand le châtaignier a aquis une certaine groſſeur, il pourrit ordinairement ſur pied.

Quoi qu'il en ſoit, ſi nous avions des châtaignes chez nous au XIIIe ſiécle, il eſt probable qu'elles étaient peu eſtimées, puiſque les Lombards nous apportaient celles de leur pays. Peut-être auſſi ces châtaignes étrangeres avaient-elles plus de réputation que les nôtres, & vendait-on, ſous leur nom, celles de France.

« Les meilleures de tout le Royaume, continue » Champier, ſont celles qu'on tire du Lyonnais, » & qu'on a nommées marrons, pour les diſtinguer » des autres (*a*). Sous ce nom de marrons cepen- Marrons

(*a*) Champier, ainſi que pluſieurs écrivains de ſon tems, eſt embarraſſé ſur l'étimologie de ce nom *marrons*. Ne ſerait-il pas dû à la forme du fruit? Dans l'ancienne langue Romane-françaiſe, on appellait *marrons*, les crottins du cheval, de l'âne, & de quelques eſpèces pareilles, leſquels arrondis dans leur contour par la preſſion circulaire de l'inteſtin, ſe trouvent en outre applatis ſur deux côtés par celle des différentes portions de l'excrément lui-même. Il eſt probable que cette figure étant à peu près celle de la groſſe châtaigne, on lui aura donné le nom par lequel on déſignait le crottin dont il s'agit ici.

» dant on comprend auſſi les châtaignes du Dau-
» phiné, qui s'envoient également aux marchés de
» Lyon, & qui s'y vendent comme celles du Lyon-
» nais. Lorſque cette ſorte de châtaigne ſe mange
» en compote, on l'aſſaiſonne avec de l'eau-roſe.
» Mais l'uſage ordinaire eſt de la rôtir. Elle ſe ſert
» ainſi à la table des Rois mêmes ».

Nonnius rapporte que les marrons de Lyon étaient beaucoup recherchés en Flandres.

Ils ont conſervé leur réputation juſqu'à nous; quoiqu'on eſtime encore plus néanmoins ceux des villages de Couloubriere & des Maures en Provence. Ces derniers s'appellent marrons du Luc, du nom de la petite ville, au marché de laquelle les payſans des Maures vont porter les leurs.

Depuis quelques années, M. l'Abbé Nolin a fait venir des greffes de ces excellens maronniers. Il les a plantés dans les pépinières de Sa Majeſté, auxquelles il préſide; & il ſe flatte d'en multiplier bientôt l'eſpèce aux environs de Paris.

En 1742, un Médecin de Montpellier, nommé Guiſard, a publié un ouvrage, intitulé *Pratique de Chirurgie*, dans lequel il propoſe de faire, avec des marrons, une boiſſon ſemblable au chocolat, & qu'il aſſure être ſouveraine pour les maladies de poitrine, pour les conſomptions, les crachemens purulens &c. « Prenez, dit-il, huit beaux
» marrons frais, cuits à l'eau, & pelés. Faites-les
» bouillir légérement dans un poiçon de lait, puis
» paſſer à travers un tamis de crin. Vous aurez
» ainſi une décoction claire que vous ferez bouillir

» une seconde fois dans un nouveau poiçon de lait, » auquel vous ajouterez un morceau de canelle » & un peu de sucre. Faites mousser alors avec » le moulinet, & avalez chaud ».

On a essayé aussi de tirer quelque parti des marrons d'Inde; mais leur grande amertume s'y est toujours opposée. Cependant le président Bon a trouvé moyen de les dépouiller de cette amertume par une lessive particuliére faite avec de la chaux vive & des cendres, & dont le procédé se trouve consigné dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*. Ainsi apprêtés, les marrons d'Inde, dit l'Auteur, forment une pâte qui engraisse parfaitement la volaille.

Il est mention de noix de la petite & de la grande espèce dans les Capitulaires de Charlemagne. Noix.

J'ai parlé ci-dessus du néflier, l'un des plus anciens arbres fruitiers des Gaules. Nefles.

Champier, dont je suis obligé de citer à chaque instant le témoignage dans cet article des fruits, nous apprend que, de son tems, la nésle était peu estimée, parce que les paysans greffaient ordinairement ce fruit sur l'aubépine, & qu'il dégénérait; mais que depuis qu'on s'était aviſé de le greffer sur cognassier, il était devenu aussi beau que bon. Au reste il ajoute que l'espèce de néfles, nommées aserolles en Italie, était infiniment rare en France.

J'ai fait mention précédemment d'une tradition conservée au Val sur un aserollier, qu'on assure avoir été envoyé d'Espagne à Louis XIV, & planté Aserollier.

par le Prince lui-même. Si l'anecdote eſt vraie, elle prouve que cet arbre était encore une rareté vers la fin du dernier ſiécle.

Cornouilles. « Les cornouilles ne ſe mangent guères que par » les payſans, continue Champier; on les emploie » en Médecine; & l'on en fait même des confitu- » res. Auſſi le territoire de Langres, qui en pro- » duit beaucoup, les regarde-t-il comme un de ſes » meilleurs revenus.

Cormes. » Les forêts du Royaume ſont remplies de cor- » miers. Nos payſans en emploient les bayes pour » ſe faire une boiſſon; mais c'eſt le ſeul avantage » qu'on tire de ce fruit; lequel du reſte eſt ſi peu » eſtimé, qu'à Orléans, quand quelqu'un a laiſſé » échapper une ſottiſe, on dit communément qu'il » a mangé des cormes (*a*).

Noiſettes. « On ſe ſert du noiſetier ſauvage pour former » des haies; du coudrier domeſtique, pour couvrir » les berceaux & les tonnelles des jardins. Ce der- » nier ſe diviſe en deux eſpèces; l'une qui produit » un fruit dont l'amande eſt blanche; l'autre qui » a une amande rouge ».

Celui-ci eſt ce que nous appellons avelinier : nom qu'on lui a donné d'une ville de Campanie, d'où il nous eſt venu; quoique primitivement il

(*a*) L'auteur raconte cependant qu'à l'âge de quatorze ans, lorſqu'il étudiait dans cette ville, ayant été attaqué d'une dyſſenterie violente & abandonné des Médecins, il fut ſauvé tout-à-coup par des cormes crues qu'il mangea, & que lui avait conſeillées une vieille femme.

soit originaire du Royaume de Pont, ainsi que je l'ai dit ailleurs.

Je trouve dans Olivier de Serres, que la côte de Provence, vers Marseille, était toute remplie d'aveliniers, & que c'est de-là que se tiraient presque toutes les avelines qui se consommaient dans le Royaume.

Champier regardait la France comme un des pays qui avait les meilleures cerises, & qui en avait le plus d'espèces. L'*Instruction pour les arbres fruitiers*, ouvrage posthume de Vautier, premier Médecin du Roi, publié en 1653, n'en comptait que cinq sortes différentes : les précoces, les hâtives, les grosses à courte-queue, les tardives à queue longue, & celles à feuille de sauge. En 1600, de Serres en avoit compté huit, dont les noms sont tous différens de ceux-ci. Mais il est probable que Vautier ne fait ici mention que des espèces les meilleures qui étaient cultivées dans le canton de Paris ; & de Serres, de celles du Languedoc, sa patrie. C'est-là une réflexion qu'il faut presque toujours faire lorsqu'on trouve de ces listes dans les auteurs des deux derniers siècles ; & c'est ce qui m'engage à en transcrire très-peu. On ne doit guéres s'y fier que quand un écrivain donne, comme M. Duhamel, par exemple, un catalogue complet. Or celui-ci, dans son *Traité des arbres fruitiers*, distingue six espèces de guignes, six de bigarreaux, & vingt-cinq de cerises & griottes. Cerises.

Les cerises qu'aujourd'hui les Parisiens estiment le plus, sont celles de Montmorenci, ainsi appel-

lées de cette riche vallée qui s'étend depuis Saint-Denis juſqu'à Pontoiſe. Elles étaient déja renommées dans le dernier ſiécle, & la Quintinie en parle.

Coing. Le coing, dont nous faiſons aujourd'hui fort peu de cas, a été, juſqu'à l'invention des eſpaliers, un fruit très-recherché. On le comptait, dit de Serres, parmi les meilleurs, à cauſe de ſes bonnes qualités; & non-ſeulement on l'employait en confitures & en cotignac, mais il ſervait même dans la cuiſine, pour aſſaiſonner la plupart des viandes. L'auteur de l'*Abrégé pour les arbres nains* nous apprend qu'on tirait beaucoup de cognaſſiers du Gâtinais; mais que les meilleurs étaient ceux de Portugal.

Abricots. Il paraît par Champier que l'abricot n'a été connu qu'au ſeizième ſiécle. Au moins cet écrivain en parle-t-il comme d'un fruit nouveau, qui commençait à devenir aſſez commun, mais qui d'abord avait eté aſſez rare pour être vendu un denier la pièce. « Dans les commencemens, dit-il, il n'était » guères plus gros qu'une pruñe de damas. L'art » de nos Jardiniers l'a beaucoup perfectionné, & » ils lui ont fait gagner tant en bonté qu'en groſ» ſeur ».

En 1651, l'auteur du *Jardinier François* ne comptait encore que trois eſpèces d'abricots, le tardif, le hâtif, & le muſqué. La liſte qu'en donne M. Duhamel en contient treize. Celle-ci mérite d'être tranſcrite, parce que la plupart de leurs noms indiquent le lieu de leur origine. L'abricot commun,

le blanc, le panaché, le violet, le noir de Trianon, le précoce ou hâtif musqué, l'abricot-alberge, *excellent dans les environs de Tours*, l'abricot d'Angoumois, ceux de Hollande, de Portugal, d'Alèxandrie, de Provence, enfin l'abricot de Nanci, autrement abricot-pèche, le plus gros & le meilleur de tous (*a*).

Les espaliers, dont l'invention perfectionna la qualité de la plupart des fruits, nuisirent à celle de l'abricot. Appliqué contre un mur, il devint pâteux & insipide; il perdit sa réputation, & ne fut plus regardé que comme un fruit très-médiocre, qu'on employait seulement en confitures. Cependant la Quintinie, qui le dépriſe beaucoup, avoue qu'il en vient *d'assez bons* en plein vent.

Prunes

On a vu ci-dessus que parmi les arbres fruitiers que Charlemagne ordonnait de planter dans ses jardins, il y avait plusieurs sortes de pruniers. Les espèces se multiplierent probablement encore dans les siécles suivans; puisque Champier nous apprend que de son tems elles étaient *très-nombreuses*. Les meilleures, dit-il, étaient la royale, le perdrigon, & le damas de Tours, soit le rouge, soit le noir, ou le violet. Le *Théâtre d'Agriculture* par de Serres, an. 1600, nomme dix-huit espèces de prunes. L'ouvrage posthume du Médecin Vautier en

(*a*) Cependant l'Abbé Roger prétend que l'abricot-pèche vient du Piémont, & qu'il ne faut pas le confondre avec celui de Nanci. Il est mention, dans la Quintinie, de la pèche-abricot.

diſtingue autant ; mais dans ces deux auteurs les noms, à l'exception de deux ou trois, ſont, comme je l'ai déja remarqué il n'y a qu'un inſtant, en parlant des ceriſes, entiérement différens. Ceux que donne Vautier ſont dix eſpèces de damas, deux de perdrigon (de Serres en compte trois), deux d'impériale, l'attille de Gouvar, celle du Mans, la prune de Naples, autrement damas gris de Caihan, & la brignole violette, qu'on appella poſtérieurement prune de Monſieur, en l'honneur de Monſieur, frere de Louis XIV. Outre ces dix-huit eſpèces, Vautier en nomme encore quelques-unes, qu'il dit n'être bonnes qu'en pruneaux & en confitures : moyeux de Bourgogne, mirabelle, ſainte-catherine, attille jaune, lileverd, monmirot, mirabon-tranſparent, diaprée de la Rochecourbon, & la prune-abricot de Tours.

On ne voit pas dans ces liſtes la reine-claude, regardée de nos jours, non-ſeulement comme la première des prunes, mais même, par beaucoup de perſonnes, comme le meilleur de tous les fruits. La prune qui paſſait alors pour la plus excellente était le perdrigon ; & la Quintinie lui-même eſt de ce ſentiment. Cet auteur vante beaucoup les *beaux pruniers* de la colline de Meudon.

Au reſte, on croit que la reine-claude doit ſon nom à la fille de Louis XII, première femme de François I ; & que le damas nous fut apporté, au tems des Croiſades, par les Comtes d'Anjou.

Pêches. Le pêcher eſt l'un de ces arbres qui étaient connus des Gaulois, ainſi qu'il a été dit ailleurs ; & l'un

de ceux qui, depuis, ont été cultivés dans tous les âges de la Monarchie. J'ai dit auſſi que Charlemagne avait ordonné par ſes Capitulaires qu'il y en eût de différentes eſpèces dans ſes jardins. J'ai dit que juſqu'au dernier ſiècle, où furent imaginés les eſpaliers, on n'avait connu que les pèches en plein vent, & celles de vigne. J'ai dit enfin qu'à Paris les plus eſtimées étaient celles de Corbeil. Mais tous les vignobles du Royaume en avaient auſſi, remarque Champier. Parmi les pèches des Provinces, celles de Troyes & celles du Dauphiné jouiſſaient, dit-il, d'une grande réputation. « Quant » aux eſpèces, ajoute l'auteur, on regarde comme » les meilleures, l'alberge, la duracine, & l'auberi. » Celle-ci eſt fort commune en Languedoc; elle eſt » connue en France depuis vingt ans, & a été » adoptée par les Pariſiens qui la cultivent. La du» racine croît en Bretagne : elle eſt juteuſe, aſſez » groſſe pour remplir la main d'un homme, & a » le noyau adhérent ».

La Quintinie comptait de ſon tems trois ſortes de brugnons, ſept de pavies, & trente-deux de pèches. Il regardait les pèches comme bien ſupérieures aux pavies; quoique certaines perſonnes leur préféraſſent ces derniers. La plus belle, ſelon lui, eſt la mignone; & les meilleures, la nivette & l'admirable, mais ſur-tout la violette hâtive, qu'il nomme la reine des pèches. Dans la claſſe des pavies, il n'eſtime que le rouge, appellé le monſtrueux, à cauſe de ſa groſſeur, qui va ſouvent, dit-il, juſqu'à treize ou quatorze pouces de circon-

férence, & nommé autrement Pomponne, parce que M. de Pomponne fut le premier qui en eut dans ſes jardins, & qui les fit connaître aux curieux.

Ces jugemens ſont ceux d'un homme à qui ſa grande réputation donnait, il eſt vrai, beaucoup d'autorité en pareilles matières; mais à qui cette même réputation pouvait auſſi quelquefois inſpirer trop de confiance en ſes déciſions. D'après cette remarque, je crois devoir citer ici le témoignage du valet-de-chambre Bonnefonds, lequel donnant dans ſon *Jardinier François* la liſte des pèches les plus eſtimées de ſon tems (ann. 1651), nous apprend au moins quelle était ſur cet objet l'opinion de la Nation. Ce ſont les avant-pèches de Troyes, l'alberge-prime, la madelaine, la paſſe-chevreuſe, l'admirable, le brugnon muſqué, le pavie violet, la pèche-ceriſe, la pèche de Pau, & la pèche d'Andilly. (Cette dernière probablement avait pris ſon nom du Solitaire de Port-Royal auquel nous devons l'art des eſpaliers).

Pommes. Dans la claſſe des pommes, celles qui avaient le plus de réputation au treizième ſiècle, étaient le blandureau d'Auvergne, le rouveau, & les pommes rouges. Au ſeizième, c'étaient, au rapport de Champier, le paradis, le capendu ou court-pendu, *que les femmes, à cauſe de ſon odeur, enfermaient dans leurs armoires pour parfumer leurs robes;* & le blandureau, *ſouvent cité*, dit-il, *dans les chanſons des jeunes fillettes*, (ſans doute à cauſe des équivoques libertines qu'offrait ce nom).

Beaujeu nous apprend de même qu'en Provence l'espèce de pommes la plus prisée était le paradis.

De Serres, dans son *Théâtre d'Agriculture*, donne le nom de quarante-six sortes de pommes différentes. Cependant la Quintinie assure qu'*après en avoir fait la plus exacte recherche*, il n'a pu en connaître que vingt-cinq. Au reste, dans ce nombre, il n'y en a que sept dont il fasse cas. En voici les noms : ce sont les seuls qui méritent d'être copiés : reinette grise, reinette blanche, calville d'automne, fenouillette ou pomme d'anis, court-pandu ou bardin, api, & violette.

Selon Gontier *de sanitate tuenda* (an. 1668) le calville nous vient de Dannemarke.

Les espèces de poires étaient plus nombreuses. Poires.
On en trouve soixante-deux dans de Serres, quatre-vingt-quinze dans l'*Instruction pour les arbres fruitiers*, près de quatre cens dans le *Jardinier François*, plus de trois cens dans la Quintinie. Il est plus que probable que les auteurs de ces listes nombreuses se sont trompés sur plusieurs articles, & qu'abusés par les différens noms que souvent chaque Province donne au même fruit, ils ont pris ces noms pour des espèces différentes. Mais en même tems on peut assurer aussi que le poirier, par sa durée, ainsi que par les qualités de son fruit, a dû être un des arbres le plus universellement cultivés, & l'un de ceux par conséquent, dont les espèces se seront multipliées davantage. Ces multiplications eurent lieu, principalement dans le dernier

ſiècle; lorſque le goût du jardinage étant devenu preſque général, il fit à la fois plus de progrès.

Alors on tira des forêts beaucoup de poiriers ſauvageons; leſquels tranſplantés dans nos Jardins, y donnerent, par la culture, des fruits améliorés. Tels ſont ceux qui portent le prénom de *bézi*. Ce mot bézi, ou béſier, eſt un ancien terme de patois, qui, en Normandie, en Bretagne, & dans pluſieurs de nos Provinces, ſignifie ſauvageon; on y ajouta, pour déſigner l'eſpèce de fruit, le nom de la forêt d'où il était tiré : bézi-d'Héri, bézi-de-Chaumontel, bézi-la-Motte, bézi-de-l'Echalſerie, &c.

Dans les Provinces où le mot bézi n'était pas en uſage, on donna au poirier ſauvageon le nom du ſeigneur, au lieu du nom de la forêt. C'eſt ainſi qu'en Bourgogne on appella *madame Oudotte*, & *amadotte* par corruption, un ſauvageon trouvé dans les bois qui appartenaient à cette dame.

Il y eut auſſi des eſpèces de poires, propres à certaines Provinces ou à certains cantons, leſquelles aquirent de la réputation, & furent adoptés par le reſte du Royaume. Tels furent en Anjou le ſaint lézin, en Poitou le portail; tels avaient été, dans le ſiècle d'auparavant, ſelon le rapport de Champier, à Lyon la cuiſſe-madame & le forêt; à Tours le bon-crétien; à Autun le ſaint-rigle; à Paris l'à-deux-têtes, l'à trois-têtes, & ſur-tout le caillou-roſat; enfin à Autun & en Lorraine la bergamotte. Soit que ces fruits aient dégénéré par la ſuite dans des terreins qui ne leur convenaient pas, ſoit plutôt que des

fruits meilleurs les aient fait oublier, la plupart ſont regardés aujourd'hui, comme médiocres. Il faut en excepter pourtant le bon-crétien, qui a conſervé une partie de ſon ancienne réputation.

Cette poire vient de Touraine. Tous nos auteurs du ſeizième ſiècle en font honneur à cette Province; & Charles Etienne ajoute que ſon nom de bon-crétien lui fut donné par un nommé Martin, auquel nous la devons (*a*). Quand Charles VIII fit la conquête du Royaume de Naples, il y fit tranſporter un certain nombre de ces arbres. C'eſt une anecdote que j'ai trouvée dans les *Silvæ* de Porta, lequel étant Napolitain, & écrivant en 1592, eſt croyable ſur ſon authenticité. Mes lecteurs ſe rappelleront d'avoir vû ci-devant, que l'Italie était redevable de quelques arbres aux Gaulois. Voici un nouveau témoignage qu'elle nous a eu, dans des tems plus modernes, des obligations du même genre. Je ne doute nullement que ſi j'avais eu le tems de fouiller dans les écrivains étrangers, comme je me ſuis vû obligé de fouiller dans les nôtres, je n'euſſe aquis beaucoup d'autres preuves pareilles. Mais nos auteurs nationaux m'offraient déja ſeuls une immenſité de travail ſi conſidérable! & qui peut tout lire! Au reſte, ſi nous en croyons Porta, le préſent de Charles VIII fut reçu des Napolitains, comme une véritable faveur; & la poire de Touraine fut regardée, de l'aveu de l'auteur,

(*a*) Nonnius avoue que les Flamands la doivent aux Français.

comme le meilleur fruit qui exiſtât parmi eux.

Chez nous on en faiſait le même cas. Le bon-crétien paſſa, juſques vers la fin du dernier ſiècle, non-ſeulement pour la premiere des poires; mais même pour *le meilleur de tous les fruits ſans conteſtation.* C'eſt l'expreſſion dont ſe ſervait encore en 1675, l'Auteur de l'*Abrégé pour les arbres nains.* Quelques années après, la Quintinie, dans le catalogue qu'il donna des bonnes poires, ôta à celle-ci la prééminence dont elle jouiſſait. Il leur aſſigna un rang à chacune; &, quoique notre ſiècle n'ait pas, ainſi que je l'ai dit, confirmé tous ſes jugemens, cependant, comme dans leur tems ils paſſerent pour autant d'arrêts irrévocables, je crois qu'on ſera peut-être curieux de connaître celui qui regarde les poires.

Au premier rang, l'Auteur place la bergamotte-ſuiſſe, autrement la bergamotte-rayée, qu'il appelle *la reine des poires.*

Au ſecond, le beurré, nommé iſambert en Normandie, & ailleurs l'amboiſe: néanmoins, dit-il, quelques perſonnes donnent le premier rang au beurré.

Au troiſieme, la virgouleuſe, qu'il nommé ainſi du village de Virgoulé en Limouſin. Elle lui avait été donnée par le Marquis de Chambret, ſeigneur de Virgoulé, & fut reconnue pour ſi excellente, qu'en peu d'années, ſelon lui, tous les Jardiniers d'Europe l'adopterent. On l'appellait, dit-il, chambrette en Limouſin, bujaleuf en Angoumois, poire-de-glace en Gaſcogne. Elle n'eſt connue aujourd'hui

d'hui que sous le nom de virgouleuse, que lui donna la Quintinie.

Au quatrieme, le bèzi-de-l'Echasserie, ou verte-longue d'hyver.

Au cinquieme, l'ambrette, appellée dans quelques Provinces, poire-de-merveille.

Au sixieme, l'épine-d'hyver.

Au septieme, le rousselet.

Au huitieme, la royale. Celle-ci s'appellait robine; c'était celle que Louis XIV aimait davantage. Par flatterie pour le goût du Monarque, l'auteur lui changea son premier nom, & l'appella royale: *la poire qui avait le moins de défauts, devant*, dit-il, *porter le même titre que celui des hommes qui avait le plus de mérite*. Ce qui se conçoit moins, & ce qui prouve la grande renommée dont jouissait ce législateur des jardins, & en même tems l'admiration que les Français avaient conçue pour leur Roi, c'est que la nouvelle dénomination de royale fut adoptée; elle a passé jusqu'à nous.

Au neuvième, le petit-oin, autrement merveille-d'hyver, roussette-d'Anjou; & en Anjou, nommée bouvar.

Au dixième, la crasane.

Au onzième, le Saint-Germain, ou l'inconnue-la-fare.

Au douzième, le colmar. Cette poire est encore une de celles que la Quintinie a accreditees. Elle lui avait été envoyée de Guyenne, sous ce nom, par un curieux. Elle lui parvint aussi d'un autre endroit, qu'il ne nomme pas, sous la dénomination

de poire-manne, ou bergamotte-tardive. Il a adopté le premier nom.

Au treizième, la louiſe-bonne.

Au quatorzième, la verte-longue, ou mouille-bouche-d'automne.

Au quinzième, la marquiſe.

Au ſeizième, le ſaint-auguſtin, ou poire-de-Piſe.

Au dix-ſeptième, le meſſire-jean.

Au dix-huitième, le beurré. Sans doute ce beurré eſt différent de celui auquel il a donné la ſeconde place, & de celui qui ſera à la vingt-cinquième.

Au dix-neuvième, la cuiſſe-madame.

Au vingtième, le gros-blanquet, ou blanquet-muſqué.

Au vingt-unième, le muſcat-robert, autrement poire-à-la-reine, poire-d'ambre, pucelle de-Saintonge, pucelle-de-Flandres, groſſe-muſquée-de-Coué.

Au vingt-deuxième, la verte-longue.

Au vingt-troiſième, la ſans-peau, ou fleur-de-guigne.

Au vingt-quatrième, le bon-crétien-d'hyver.

Au vingt-cinquième enfin, le beurré-gris.

Outre cette claſſe, compoſée des poires les plus parfaites, la Quintinie en fait trois autres; l'une des bonnes poires, laquelle contient trente & une eſpèces; l'autre des médiocres; & la dernière des mauvaiſes.

Peut-être ſera-t-on ſurpris de voir placer dans la première des quatre claſſes l'ambrette, l'épine-d'hyver, l'échaſſerie, le petit-oin, & autres, que nous regardons avec juſtice comme médiocres. On

le ſera peut-être également de voir au dernier rang le beurré-gris, que nous mettons au premier. Mais il faut ſe reſſouvenir que la culture des arbres venant à peine d'éclore, on n'avait guères encore pour leur choix, quoique Merlet eût publié en 1665, ſon *Abrégé des bons fruits*, d'autres principes que d'anciens préjugés; & alors on ſaura quelque gré à l'homme éclairé qui le premier porta la lumière dans ce chaos.

Quant au peu de connaiſſance que juſqu'à lui on avait eu ſur la qualité des fruits, il n'y a qu'à ſe rappeller ce qu'on a lu ci-deſſus des différentes eſpèces de chaque genre dont on faiſait le plus de cas. Preſque toutes aujourd'hui ſeraient rejettées de nos bonnes tables. Paris lui-même, quoique le centre du luxe & de la volupté, n'avait pas, ſur cet objet, des jouiſſances plus raffinées; parce qu'avec la ſorte de culture qui ſubſiſtait, il ne lui était pas poſſible d'en avoir d'autres. Sur les poires, par exemple, ſa magnificence, ainſi qu'il a été obſervé, conſiſtait à tirer telle eſpèce du Poitou, ou de la Lorraine; telle autre de l'Autunais, ou de l'Anjou. Pour celles qui croiſſaient dans ſon canton, les plus eſtimées au XIIIe ſiécle, ſelon nos vieux poëtes, étaient le hâtiveau, le caillou, le ſaint-rieul, & l'angoiſſe. Au XVIe on eſtimait, dit Champier, l'à-deux-têtes, l'à-trois-têtes, & le caillou-roſat; Selon Ch. Etienne c'était le même caillou, le bon-crétien, la muſquée, le certau, la damien, la bergamotte, & la tant-bonne. Au ſiécle dernier, c'était de même, ſi nous nous en rapportons à l'al-

lemand Sperling, qui dans ſa *carpologia phyſica* (ann. 1661) dit un mot ſur nos fruits; le bon-crétien, l'à-deux-têtes, le certau, la bergamotte, le caillou, & de plus l'angoubert, le calvan, & la roſe.

J'ai dit ailleurs que les fruits de nos Pères étaient moins bons que les nôtres; j'aurais pu ajouter qu'ils en avaient beaucoup moins de bons, ou plutôt qu'ils n'en avaient preſque pas : & cette ſeconde propoſition eût été peut-être auſſi vraie que la première.

Raiſins. Les meilleurs raiſins de treille que l'on connaiſſait au dernier ſiècle étaient, dit la Quintinie, le chaſſelas ou bar-ſur-aube, le cioutat, le corinthe, le gennetin, le morillon noir : & quatre ſortes de muſcat; le rouge; le noir qui eſt le moins bon des quatre; le long, autrement paſſe-muſquée, le plus difficile à mûrir; enfin le blanc, qu'il regarde comme le meilleur. L'auteur vante beaucoup le muſcat de Touraine.

Mûres. Ce n'eſt point ſeulement par la bonté ſalutaire du fruit qu'il porte que le mûrier doit être conſidéré, mais par la qualité particulière, qui lui eſt propre, de nourrir de ſes feuilles l'inſecte auquel nous devons la ſoie. Voilà ce qui nous le rend vraiment précieux. Auſſi n'a-t-on commencé en France à eſtimer cet arbre que quand on y a élevé des vers à ſoie. Beaujeu (ann. 1551), dit expreſſément qu'en Provence on n'en faiſait cas que pour ſon feuillage; & que, par cette raiſon, les Provençaux plantaient de préférence des mûriers blancs. Pluſieurs autres cantons, & particulierement la Touraine, écrit Champier, préféraient de même le

mûrier blanc au noir, quoique ſon fruit fût moins bon; mais ſa feuille était meilleure pour l'inſecte.

Si l'on s'en rapporte à de Serres (ann. 1600), l'introduction des mûriers en France ne remonte pas plus haut que le Règne de Charles VIII. Quelques-uns des Gentils-hommes français qui accompagnaient le Prince à la conquête de Naples, ayant eu occaſion de voir ſouvent dans ce Royaume l'arbre précieux dont nous parlons, ils en enlevèrent des plants, qu'à leur retour ils tranſplanterent chez eux. Le premier canton de France où l'on en ait vus, eſt celui d'Alan en Provence, près de Montelimart, ſur les confins du Dauphiné. Bientôt, dit de Serres, le reſte de la Provence, le Languedoc, le Dauphiné, le Comtat Venaiſſin, l'Archevêché d'Orange, en furent garnis. On vit s'élever tout-à-coup, & ſe multiplier, des manufactures de ſoie qui devinrent un excellent produit. L'auteur ajoute que ce commerce venait tout récemment d'*être reçu à Tours avec applaudiſſement & utilité*, & que, depuis quelques années, on l'avait même introduit à Cân. Mais le reſte du Royaume l'avait totalement dédaigné: ce qui, ſelon lui, était une preuve d'ignorance, ou un manque d'induſtrie, puiſque la Ducheſſe d'Arſcot avait élevé à Leyde, ville bien plus ſeptentrionale que la France, des vers-à-ſoie, & qu'avec cette ſoie elle avait fait des habillemens qui furent portés par ſes filles. Soie.

Animé d'un zèle vraiment patriotique, de Serres compoſa en 1599, ſur l'art d'élever ces inſectes, un ouvrage qu'il intitula *Cueillette de la ſoie*, &

qu'il dédia au Corps municipal de Paris, pour exciter les habitans de cette grande ville à la culture du mûrier. Là il avance que par-tout où croît la vigne, on peut recueillir de la ſoie. Il prétend que les deux Maiſons Royales de Vincennes & de Madrid pouvaient ſeules élever trois cens mille arbres; que cette nouvelle branche d'induſtrie était capable d'occuper utilement tous les pauvres de la Capitale; & que le ſeul inconvénient qu'on éprouverait, ſerait de voir les œufs des vers éclorre un peu plus tard que dans nos Provinces méridionales.

L'ouvrage de de Serres fit une grande ſenſation; & il devait en faire une (*a*). Beaucoup de perſonnes, dont ſon projet avait échauffé les têtes, plantèrent des mûriers dans le territoire de Paris; mais, comme perſonne n'y ſavait encore élever & conduire les vers, la plupart perdirent le fruit de leurs avances. Ce mauvais ſuccès en découragea même tellement quelques-uns, qu'ils arrachèrent leurs mûriers; perſuadés, malgré les faits allégués par l'auteur, que nos Provinces ſeptentrionales n'étaient pas faites pour l'inſecte qui produit la ſoie. Heureuſement l'expérience démontra qu'ils s'étaient trompés; & cette expérience on la dut à Henri IV.

L'achat des ſoies écrues & des ſoieries manufacturées faiſait ſortir annuellement du Royaume en-

(*a*) La *Chronique ſeptennaire* attribue à de Serres, l'honneur d'avoir fait le premier avec des écorces d'arbres, des cordages, & des toiles; & *de toutes ſortes, fines & groſſes, plus fortes & de plus longue durée que les autres.*

viron quatre millions, ſomme alors conſidérable. Le bon Henri avait réſolu d'arrêter cette exportation ruineuſe; & le bruit qu'occaſionnait le livre de de Serres était parvenu à ſes oreilles. Il demanda donc à l'auteur, ſur cette matière, un mémoire particulier, d'après lequel il ordonna auſſi tôt de planter des mûriers blancs dans tous les jardins de ſes Maiſons Royales. Ce n'eſt pas tout. L'année ſuivante, il l'envoya lui-même dans nos Provinces méridionales avec le ſieur de Colonces, Surintendant général des jardins de France, pour acheter des plants. Ils en achetèrent en effet quinze à vingt mille, qui furent plantés dans le jardin des Tuileries. Le Monarque tira d'Eſpagne des œufs de vers-à-ſoie, & il conſacra, comme je l'ai dit ci-deſſus, l'orangerie de ce même jardin, tant à élever les vers, qu'à préparer & à manufacturer la ſoie qu'ils produiraient.

Au reſte, ce n'était-là qu'un exemple qu'il donnait à ſes ſujets de la Capitale; car aſſurément il ſavait que le titre de Roi ne s'accorde guères avec celui de Manufacturier. Mais, non content de prouver aux Pariſiens qu'on pouvait recueillir de la ſoie dans leur climat, il favoriſa de tout ſon pouvoir les entrepriſes nouvelles qui pouvaient avoir lieu en ce genre par-tout ſon Royaume, & nomma des Commiſſaires chargés ſpécialement d'y étendre la culture du mûrier, & d'encourager les manufactures de ſoie. Pendant le cours de l'année 1602, différens marchands de Paris ayant offert de fournir un certain nombre de mûriers & une certaine

quantité de graine de vers aux Généralités de Tours, d'Orléans, de Paris, & de Lyon, le Prince paſſa avec eux des contrats qu'il autoriſa de Lettres-Patentes. Il régla en outre que, dans ces quatre Généralités, les feuilles de tous les mûriers qui ſe trouvaient plantés déja, ne pourraient être employées, cette année-là, qu'à la nourriture des vers. En un mot il n'y eut rien qu'il ne fit pour éveiller, pour animer ſur ce point l'induſtrie & l'émulation de ſes ſujets. Envain Sully, par une ſuite de la haine rigoureuſe & outrée qu'il portait à tous les objets de luxe, déſapprouva & combattit ces entrepriſes naiſſantes; le Monarque avait mieux vu que ſon Miniſtre; & la France aujourd'hui compte ce qu'il fit alors en ce genre, au nombre des bienfaits qu'elle lui doit.

Outre le mûrier blanc & le noir, nous en cultivons depuis quelques années deux autres eſpèces, le mûrier roſe, & le mûrier blanc de la Chine.

Caſſis. Le caſſis n'eſt guères cultivé non plus que depuis une quarantaine d'années; & il doit cette ſorte de fortune à une brochure intitulée *Culture du caſſis*, dans laquelle l'auteur attribuait à cet arbuſte toutes les vertus imaginables. Mais j'aurai occaſion de traiter cet article quand je parlerai des liqueurs.

Groſeilles. L'*Abrégé des bons fruits* (ann. 1665), fait mention de huit eſpèces de groſeilles. Les plus renommées étaient la hollande-rouge & la hollande-blanche. « La première, dit l'auteur, beaucoup » plus belle que la rouge commune, l'avait fait » totalement négliger. Cependant on en avait,

» *depuis peu*, découvert en France une autre, qui » était encore supérieure à la hollande-rouge, & » qu'on nommait, pour cette raison, passe-hol- » lande. Celle-ci, ajoute Merlet, porte des grappes » si longues & si grosses, qu'*on dirait presque des* » *raisins* ».

Framboises. On lit dans Champier que les framboises étaient regardées comme un fruit de ronce, & abandonnées aux écoliers & aux paysans. Nous autres, quoique nous ne les mangions point seules, nous les mêlons cependant quelquefois sur nos tables aux fraises & aux groseilles; & nous les faisons entrer dans certaines confitures pour les parfumer.

Fraises. Champier parle des fraises comme d'un fruit qu'assez récemment on avait essayé de transplanter des bois dans nos jardins; mais tout ce qu'on y a gagné, dit-il, c'est de l'avoir plus gros; il a perdu en qualité. En 1661, l'auteur du *Jardinier français* comptait quatre sortes de fraises; les rouges, les blanches, les petites rouges tirées des bois, & les caprons. Quatre ans après, Merlet (*Abrégé des bons fruits*), en comptait six; & de ce nombre était la fraise d'Angleterre.

Le goût particulier que Louis XV avait pour ce fruit, en a beaucoup favorisé, de nos jours, & la culture & la multiplication. Les Jardiniers de ses Maisons Royales lui en servaient presque pendant toute l'année sans interruption; &, par zèle pour satisfaire leur maître, autant que par ses ordres, ils firent venir, & rassemblerent dans leurs jardins toutes les bonnes espèces qu'on en connaissait en

Europe. M. Ducheſne en nomme dix dans ſon *Hiſtoire Naturelle du fraiſier* (ann. 1766).

1°. La fraiſe des bois, claſſe qui contient elle-même pluſieurs variétés.

2°. Le capron, ou capiton.

3°. La fraiſe verte.

4°. La fraiſe de Verſailles, connue depuis 1761.

5°. La fraiſe des Alpes, nommée ainſi, parce qu'elle vient originairement de ces montagnes. Le Roi d'Angleterre la fit cultiver dans ſes jardins, vers 1760. D'Angleterre elle paſſa en Hollande, & de Hollande à Trianon, pour le Roi. Comme cette eſpèce produit pendant une grande partie de l'année, beaucoup de particuliers l'ont adoptée dans leurs jardins.

6°. La groſſe fraiſe, que cultivent de préférence les habitans de Montreuil, de Bagnolet, & des environs de Paris, où l'on fait commerce de ce fruit; & que par cette raiſon on a nommée fraiſe de Montreuil. M. Ducheſne la nomme freſſant. Pour entendre la cauſe de cette dénomination, il faut ſavoir que le fraiſier, lorſqu'on le tranſplante dans une terre trop bien cultivée, eſt ſujet à dégénérer en peu de tems. Les Montreuillois, & autres payſans leurs voiſins, ſont obligés de renouveller les leurs environ tous les trois ans. Un nommé Freſſant, habitant de Montlhéri, s'aviſa, il y a une ſoixantaine d'années, de former, pour leurs beſoins, dans les terres ſablonneuſes qui environnent ſa petite ville, un ſemis du genre de fraiſiers dont nous parlons. Les autres habitans ſuivirent ſon exemple. Leur

aride terrein se trouva ainsi couvert de pépinières d'une espèce nouvelle, qui l'enrichirent ; & c'est chez eux que les cultivateurs que j'ai nommés vont annuellement encore chercher leurs plants nouveaux.

7°. La fraise-buisson, ou fraise-Lamuy. Celle-ci croît par touffes ; & ces touffes, en deux années, deviennent si considérables que, pour la hauteur & la grosseur, elles égalent un boisseau. Elle a été trouvée en 1748, dans un taillis, près de Laval, par un M. de Lamuy qui possédait une terre dans ce canton.

8°. La fraise du Canada, ou de Virginie. Sa belle couleur rouge l'a fait nommer aussi fraise-écarlate.

9°. La fraise du Chili. L'espèce primitive de celle-ci est une de celles d'Europe que les Espagnols avaient portées dans leurs possessions du nouveau monde. Elle y a si bien prospéré, que son fruit y devient ordinairement gros comme une forte noix, & souvent comme un œuf de poule. En 1716, M. Frezier en rapporta du Chili quelques pieds en France : mais malheureusement il s'est trouvé que tous étaient des plants fémelles ; ils n'ont rien produit chez nous, & l'on n'est parvenu à les faire rapporter, qu'en les fécondant avec des capron$_s$ mâles.

10°. Enfin, la fraise-ananas, fort grosse, originaire de la Louisiane, & nommée ananas, parce qu'elle a le même parfum que ce fruit. C'est en 1767 qu'on en a vu les premiers plants à Paris, &

ils vinrent d'Aix-la-Chapelle. Selon M. Ducheſne, ce n'eſt que la fraiſe du Chili, dégénérée.

Le ſieur Mallet a annoncé en 1780 un fraiſier nouveau, qu'il a nommé d'*Ecoſſe*, & qu'il prétend être ſupérieur à tous les autres connus, en ce qu'il porte toujours fleur ou fruit. Sa culture, dit-il, conſiſte à le tranſplanter chaque année, & à le reſemer tous les trois ans.

Du tems de Champier, les femmes mangeaient les fraiſes avec de la crême & du ſucre; les hommes, au lieu de crême, y mettaient du vin.

Tranſport des fruits.

Le même auteur nous apprend auſſi que les payſanes ſe ſervoient d'écorces d'arbres pour porter à la ville celles qu'elles venaient y vendre.

Au dernier ſiecle, elles employaient pour le tranſport de certains fruits, comme prunes, ceriſes, groſeilles &c, des panniers plats, longs d'un pied, larges de cinq à ſix pouces, & faits aſſez groſſiérement avec de l'oſier vert. Ces panniers ſe nommaient *cueilloirs*, dit la Quintinie.

Aujourd'hui nos payſanes de Montreuil & des autres villages qui fourniſſent de fruits les marchés de Paris, connaiſſent des procédés plus induſtrieux. Pour leurs pèches, par exemple, celui de tous les fruits dont la tendreté & le volume rendent le tranſport plus difficile, elles ont de petits plateaux d'oſier, qu'elles ont nommés ſeméles, parce que, par leur forme ovale & leur grandeur, ils reſſemblent à une ſeméle de ſoulier. Elles placent ſur la ſeméle ſix pèches, trois, deux, une; les garniſſant de feuilles de vigne, tant pour les garantir du froiſ-

ſement, que pour relever leur belle couleur rouge par le verd de la feuille. Quand les ſeméles ſont dreſſées, on les arrange ſur un autre plateau d'oſier, beaucoup plus grand, nommé noguet. Celui-ci a deux pieds & demi de long ſur dix huit pouces de large; il porte une anſe, afin qu'on puiſſe le tranſporter aiſément; & contient ſeize ſeméles, par conſequent quatre-vingt-ſeize pèches. On aſſujétit le tout, contre le mouvement de la route, par une ſerviette qui enveloppe à la fois le noguet & les ſeméles, & dont les quatre coins s'attachent par-deſſous l'anſe avec des épingles. Par ce moyen l'anſe reſtant libre, on ſuſpend le noguet dans de grands panniers couverts, que portent des chevaux. Quelques heures avant le jour, la payſane part avec l'animal qu'elle conduit; elle arrive au marché avant le ſoleil levé, & y dépoſe cinq à ſix cens pèches, bien fraîches, bien conſervées, qu'elle y a apportées preſque ſans frais. Julien vantait, il y a quatorze ſiècles, l'induſtrie qui diſtinguait les habitans du canton de Paris. Il donnerait encore aujourd'hui les mêmes éloges à celle qu'ils déploient juſques dans les moindres détails qu'entraîne l'immenſité de leur culture.

Les regratières qui courent les rues pour revendre le fruit en détail, ſe ſervent, comme on ſait, d'un plateau ſemblable au noguet, mais ſans anſe. Elles le portent en devant, ſuſpendu par une ſangle qui paſſe ſur les épaules ou par derrière les reins. L'éventaire (c'eſt ainſi qu'elles nomment leur plateau,) était en uſage au dernier ſiècle. Nous

voyons par la Quintinie qu'il portait déja ce nom.

Le même auteur nous apprend que quand il voulait envoyer des fruits un peu loin, à une journée de chemin, par exemple, il employait une hotte quarrée, de ſon invention, qu'il faiſait porter par un homme. Elle était diviſée intérieurement en pluſieurs étages, s'ouvrait en dehors à deux battans, comme une armoire, & ſe fermait à clé.

Quelquefois on faiſait venir à Paris, dit-il, du muſcat de nos Provinces méridionales, & des prunes-abricot de Tours. Le raiſin arrivait à dos de cheval ou de mulet, dans des caiſſes garnies de ſon; & les prunes, par la voie des meſſageries ordinaires, dans des boëtes garnies d'ouate. Mais cette magnificence coûtait fort cher, ajoute l'auteur; & la premiere ſur-tout, ne convenait guéres qu'à des Princes ou à de très-Grands-Seigneurs.

Procédés pour conſerver les fruits.

Nos auteurs du XVIe ſiècle enſeignent beaucoup de moyens pour conſerver le fruit lorſqu'il eſt détaché de l'arbre. Ces moyens au reſte ſont preſque tous tirés des anciens auteurs latins, & conſiſtent à l'enduire de plâtre ou de cire, à le mettre dans du vin, dans du miel, dans de la mouſſe, dans de la lie de vin humide, dans un tonneau défoncé & rempli de tartre bien ſec &c.

Pour certains fruits, tels que la grenade, il ſuffit, ſelon de Serres, de les faire ſécher au ſoleil pendant trois ou quatre jours, & de les enfermer enſuite, ſans autre préparatif ni mixtion, dans des vaſes ſecs, qu'on lute avec de l'argile humide ou de la poix. Pour les pommes, l'auteur propoſe

un procédé plus simple encore ; celui d'en emplir un tonneau qu'on couvre après cela grossiérement ; de les retirer au bout de huit jours, & de les essuyer l'une après l'autre avec une serviette blanche, afin d'enlever une sorte d'humidité qui transsude par leurs pores. On n'aura pas fait cette opération trois ou quatre fois, dit-il, qu'on pourra ôter tout-à-fait les pommes du tonneau. Elles se garderont alors autant qu'on voudra.

Le *Jardinier françois* prétend que les poires se conserveront de même, si on scelle leur queue avec un peu de cire d'Espagne, & si ensuite on les enveloppe dans du papier.

La Quintinie avait cherché les moyens des conserver le muscat, parce que Louis XIV aimait cette sorte de raisin ; & il dit qu'il était parvenu à en servir au Roi plusieurs mois de suite ; mais il n'apprend point si c'était sur le sep, ou séparé du sep, qu'il le gardait. Au reste, il parle de sacs, pour le raisin, tant en papier qu'en toile.

Il n'est aucun des procédés qu'on vient de lire, qui soit satisfaisant ; car, pour prolonger la durée d'un fruit, il ne suffit pas de le préserver des injures de l'air extérieur ; il faudrait encore contenir & arrêter en lui cette fermentation intestine qu'excitent les variations inévitables de l'atmosphère, & que favorise son humidité naturelle.

D'après ces réflexions, le P. Bertier, Oratorien, a cru que s'il enfermait des fruits dans une glacière, au milieu de la glace même, il les défendrait contre ce double principe de dissolution qui tend

ſans ceſſe à les détruire. Il a donc eſſayé de les arranger par lits garnis de mouſſe, dans ces pots de grès cylindriques, que l'on connaît à Paris ſous le nom de pots-à-beurre; & de placer enſuite les pots, la bouche en bas, au milieu de la glace même. L'eſpace qu'il lui fallait pour cela était préparé d'avance au moment où l'on rempliſſait la glaciere. Le P. Berthier y poſait debout une certaine quantité de petites perches, liées faiblement par les deux extrémités. Il n'avait plus après cela qu'à enlever les perches, lorſqu'il lui fallait de la place pour ſes pots : elles lui donnaient exactement celle dont il avait beſoin.

On peut lire dans les *Mémoires de l'Académie des Sciences*, le détail des expériences qu'il fit à ce ſujet. Il en réſulte que toutes les eſpèces de fruits ne ſe ſont pas conſervées également; qu'ils ſe gâtaient, quand les pots étaient quelque temps ſans être couverts de glace; que quelquefois la mouſſe leur a donné un goût; enfin que ceux qui ſe ſont le mieux gardés, ſont les melons; &, après les melons, les ceriſes & les groſeilles; puis les fraiſes & les pois. Mais la méthode du P. Berthier fût-elle auſſi sûre qu'elle l'eſt peu, on lui objecterait encore, comme à la plupart de toutes les expériences des Savans, de ne pouvoir s'employer, ni en tout lieux, ni par toutes ſortes de perſonnes.

Fruits ſecs. Une autre, plus avantageuſe, ainſi que plus facile, c'eſt celle de deſſécher au ſoleil ou au four, les fruits qu'on veut conſerver ou envoyer un peu loin.

Elle

Elle eſt employée chez nous de toute ancienneté. Les Gaulois connaiſſaient le ſecret de ſécher ainſi leurs raiſins ; mais ils les deſſéchaient à la fumée, & ce procédé était vraiſemblablement une ſuite de l'uſage qu'ils avaient, ainſi que je le dirai plus bas, d'enfumer leurs vins. Raiſins.

Il était plus naturel encore, ſur-tout dans les Provinces méridionales, d'employer à cette opération la chaleur qu'offrait un ſoleil ardent. Néanmoins, avant d'y expoſer la grappe, on imagina par la ſuite de la tremper dans une ſorte de leſſive ou de ſaumure particuliere. Champier fait mention de cette eſpèce de ſauce. Elle eſt toujours d'uſage à Frontignan, & dans la plupart des autres endroits de Provence & de Languedoc, où l'on fait commerce de raiſins ſecs.

Au Vivarais, pays que ſes montagnes rendent plus froid que ne le permet ſa ſituation, on faiſait ſécher le raiſin au four ; on l'enveloppait enſuite dans de grandes feuilles de figuier, qu'on roulait ; & c'eſt ainſi, dit Champier, qu'on l'envoyait hors du pays. L'auteur du *Théâtre d'Agriculture*, de Serres (ann. 1600) ajoute que ces paquets roulés reſſemblaient à un ſauciſſon de Milan ; que dans les Cévennes, on les appellait *ſupplications (a)* & *gibets*, & à

(a) Anciennement, il y avait une pâtiſſerie légere qui portait le même nom. Dans les Statuts donnés aux Oublieux en 1406, il eſt dit que perſonne ne pourra tenir à Paris boutique de ce métier, *ſe il ne ſçait faire en un jour au moins cinq cens de grans oublies, trois cens de ſupplications, & deux cens d'eſtéréts.*

Paris *virecots*. Il n'eſt pas douteux que ces noms bizarres ont eu, lorſqu'on les a donnés, une cauſe & une origine quelleconque. Nous n'avons pas même aujourd'hui de conjectures pour les deviner.

Parmi les raiſins ſecs qui ſe diſtribuaient dans le Royaume, de Serres vante, comme les meilleurs, ceux de Frontignan, de Mirevaux, de Gigean, de Lopian, de Méze, de Cornonterail, & de Montbazenc.

Figues. Les figues ſéches qui ſe conſommaient au ſeizieme ſiècle dans nos Provinces ſeptentrionales, nous étaient, dit Champier, fournies par les Provençaux. Elles arrivaient, comme aujourd'hui, dans des cabas de jonc; &, comme aujourd'hui, elles formaient, avec les raiſins ſecs, les deſſerts de carême. De Serres écrit que, pour les faire ſécher, on les cueillait parfaitement mûres, & qu'on les expoſait, pendant ſept ou huit jours, au ſoleil ſur des claies, ou ſur des caniſſes faites de roſeau. Quand la ſaiſon était avancée, & que le ſoleil n'avait plus aſſez de force pour cette opération, on les mettait au four; mais les figues apprêtées ainſi, n'étaient pas auſſi bonnes que les autres.

Ceriſes. L'*Abrégé des bons fruits*, (ann. 1665) parle de ceriſes ſéchées au four, & miſes en bouquet. Il en venait ainſi beaucoup du Maine, dit-il; & elles paſſaient pour les meilleures.

Pruneaux. Selon Champier & Liébaut, les meilleurs pruneaux étaient ceux de Tours. Ils étaient recherchés par toute la France.

Les deux Auteurs vantent ſinguliérement auſſi

ceux de Rheims. Ce qui plaisait dans ces derniers, dit Liébaut, était un petit goût aigrelet, fort agréable. Champier rapporte qu'on en faisait grand cas à la Cour; qu'ils arrivaient de Rheims dans de petits panniers étroits, & que ces panniers étaient un des présens les plus honnêtes que l'on pût faire. Charles Etienne, & de Serres, parlent aussi de ce fruit sec, avec éloge.

En France on n'employait, pour pruneaux, que le damas, tant le rouge que le noir ou le violet. Les Provençaux au contraire, remarque Liébaut, n'y employaient que la prune à laquelle le bourg de Brignoles avait donné son nom. On lit dans le *Jardinier François* (ann. 1661) la manière dont ils préparaient leurs brignoles. « Ils en ôtent la peau » & le noyau, dit-il; ils font bouillir l'un & l'autre » avec un peu d'eau, & en forment un sirop dans » lequel ils trempent ensuite la prune dépouillée. » Quand elle est bien imbibée, ils la piquent à » une branche d'épine, & la laissent sécher au » soleil ».

Outre les pruneaux de Brignoles, on estimait encore dans nos Provinces méridionales, dit de Serres, ceux de Privas, de Valbrégue, de S. Truphême, & de S. Antonin.

Aujourd'hui il nous en vient de Digne une grande quantité; &, pour les distinguer de ceux de Brignoles, on les appelle brignoles de Digne. Nous en tirons aussi de Bordeaux, qui sont fort estimés.

Pendant long-tems, les pruneaux se sont nommés *azébits*, ou *auzibets*; & les raisins secs ont porté

le nom de paſſis, ou *raiſins de paſſe*, ou *paſſerilles*. La premiere dénomination venait de l'eſpagnol *azébibes*, qui a la même ſignification; & la ſeconde, du latin *uva paſſa*.

Pommes. Dans la Touraine & l'Orléanais, on faiſait ſécher des pommes au four, ainſi que des pruneaux; & c'était même une friandiſe fort priſée, puiſqu'au rapport de Liébaut, on les réſervait *pour les banquets d'hyver & de printems*.

Fruits ſecs étrangers. Au treizieme ſiècle, on criait, dans les rues de Paris, les figues de Malthe & les raiſins d'outre-mer.

Le *Roman du petit Jehan de Saintré*, fait mention de raiſins de Corinthe, & de figues de Mélille, & d'Algarve. Ces raiſins de Corinthe étaient ceux qu'au treizieme ſiècle on appellait d'outre-mer. Ils devinrent d'un très-grand uſage dans les ragoûts & les ſauces; & il en ſera parlé ſouvent dans la ſuite.

CHAPITRE SECOND.

NOURRITURE

TIRÉE DU REGNE ANIMAL.

PREMIERE SECTION.

Viande de Boucherie.

Castration des animaux.

Dès les premiers tems de la Monarchie, on voit chez les Français le veau, l'agneau, le chevreau, le bœuf, & le mouton, employés pour la table. Mais quand les Gaulois commencerent-ils à avoir des moutons & des bœufs; c'eſt-à-dire, quand ſurent-ils que, par la caſtration, l'on rend plus tendre & plus délicate la chair du bélier & du taureau? C'eſt ſur quoi l'on ne peut donner que des conjectures.

On prétend que le ſecret de chaponner les jeunes coqs & les autres volailles, eſt dû aux inſulaires de Cos. Les Romains, lorſqu'ils eurent conquis la Grece, rapporterent dans l'Italie ce rafinement de gourmandiſe & de volupté; & l'on peut croire, avec quelque vraiſemblance, que quand ils eurent fait la conquête des Gaules, leurs Colonies l'y introduiſirent.

Mais eſt-ce la caſtration des volailles qui a donné l'idée de celle du taureau? Ou plutôt cette der-

niere ayant un objet d'utilité, autre que le plaiſir de la table, n'a-t-elle pas dû précéder la premiere? Car enfin, il eſt probable que l'envie de tirer parti d'un animal auſſi vigoureux, aura fait chercher des moyens pour le dompter; & qu'on n'en aura pas trouvé de plus sûr qu'une opération qui ne lui ôte de ſes forces que ce qu'elles ont de dangereux. A ſa mort, on aura eſſayé vraiſemblablement de manger ſa chair; &, comme on l'aura trouvée moins fibreuſe & moins dure, on aura imaginé de couper auſſi le bouc & le bélier.

Quoi qu'il en ſoit de ces conjectures, il paraît que les Gaulois employerent aſſez tard en alimens les quadrupedes coupés. Columelle nous apprend que, de toutes les eſpèces de brebis, connues de ſon tems, les plus eſtimées étaient les brebis gauloiſes. Si les Gaulois avaient eu alors des moutons, Columelle n'aurait-il parlé que de leurs ſeules brebis? & les Romains n'auraient-ils pas préféré la chair des uns à la chair des autres? Au reſte, ce ne ſont là encore une fois que des conjectures; & malheureuſement les uſages les plus anciens ſont ceux ſur leſquels on n'a que des conjectures à donner.

Moutons. Au ſeizieme ſiècle, les moutons de France les plus renommés étaient, dit Champier, ceux du Berri & du Limouſin. « Ceux du Languedoc, ajoute » l'auteur, ont plus de réputation pour leur laine, » mais la chair n'en eſt pas auſſi bonne (*a*).

(*a*) Aujourd'hui nous regardons comme les meilleures laines de France, celles du Berri & du Rouſſillon; & parmi les moutons

» De toutes les viandes de boucherie, continue Veau.
» Champier, celle de veau eſt cenſée la meilleu-
» re. Cependant il y a des cantons dans le Royau-
» me, tels qu'une partie de l'Autunais & du Lan-
» guedoc, où l'on n'en mange pas. Dans le reſte
» de l'Autunais, dans le Mâconnais, & dans les
» montagnes du Lyonnais, on ne tue jeunes que
» les veaux mâles. Pour les femelles, que nous nom-
» mons géniſſes, & qu'ils appellent *taures* ou *bra-*
» *ves*, on ne les tue qu'à deux ou trois ans. En
» Italie, on éleve les veaux d'une manière particu-
» lière, en les laiſſant, pendant ſix mois ou un an,
» au lait pour toute nourriture : ce qui rend leur
» chair très-délicate. Chez nous, les Grands-Sei-
» gneurs en font nourrir de même pour leur ta-
» ble. François I les aimait beaucoup.

» Il y a un art pour engraiſſer les bœufs; & quel- Bœufs.
» quefois on les fait parvenir ainſi à une groſſeur
» preſque effrayante. Les plus beaux nous viennent
» des montagnes d'Auvergne. J'en ai vû de ſi gras
» qu'on était obligé de les amener dans une cha-
» rette. Les Provençaux ont des marais, où ils nour-
» riſſent de grands troupeaux de bœufs. Ces ani-
» maux y paiſſent en pleine liberté; de ſorte qu'en
» peu de tems ils deviennent preſque ſauvages,
» & que quand on veut les avoir, il faut beau-
» coup de peine & d'adreſſe (*a*).

---

qu'on mange à Paris, ceux d'Ardennes, de Gange, de la Crau, de Beauvais, de Condé, de Carouges en Normandie, y ſont les plus eſtimés.

(*a*) Les prétendus marais dont parle Champier, ſont une île

» Dans certaines familles, on ſale du bœuf pour » la nourriture des valets & des ouvriers. Mais il » perd ainſi ſon goût, & devient ſi dur que la plus » longue cuiſſon le rend à peine mangeable. Ce » bœuf ſalé ſe nomme communément bréſil : nom » qui lui a été donné probablement, à cauſe de ſa » reſſemblance, pour la dureté & la couleur, avec » cette ſorte de bois étranger. Cependant les ivro- » gnes en font leur délices, parce qu'il excite à » boire. Alors on le coupe par tranches, & on le » mange en vinaigrette.

» Dans les grandes villes, on vend, pour le dé- » jeuner du peuple, des tétines toutes cuites. Ce » ſont les Boucheres qui font ce genre de com- » merce; & ordinairement elles s'établiſſent au » coin des rues.

Ânons. » Le goût pour les ânons, qu'autrefois Mé- » cene avait introduit dans Rome, le Chancelier » du Prat l'a renouvellé de nos jours en France *(a)*. » Ce Magiſtrat en faiſait engraiſſer pour ſa table ; » mais ce n'a été là qu'une fantaiſie de quelques » années, qui a paſſé avec lui.

---

très-fertile, nommée la *Camargue*, formée par le Rhône, & ſituée à l'embouchure de ce fleuve. On y lâche encore aujourd'hui, en liberté, des bêtes à cornes, qui réellement y deviennent ſauvages, & que les propriétaires ne ratrapent, comme dit l'auteur, qu'avec de l'adreſſe. Beaujeu, qui en parle de même que Champier, nous apprend que de ſon tems (an. 1551) on y nourriſſait 4000 chevaux, & 16000 bœufs.

(*a*) Ariſtote remarque que de ſon tems il n'y avait point d'ânes dans la Gaule.

» Les Languedociens élevent beaucoup de chevres, » dont ils font leur nourriture journaliere ; mais ils » ſont les ſeuls qui en mangent *(a)*. Par-tout ailleurs » cependant on ſe fait un régal du chevreau. » Ceux du Poitou ſont réputés les meilleurs du » Royaume ». Chevreau.

Liébaut qui, comme je l'ai répété pluſieurs fois, écrivait quelques années après Champier, & qui écrivait dans la Capitale, dit ſur le chevreau, que cet animal y était beaucoup plus recherché que l'agneau même ; & qu'il était tellement *en grandes délices* que les Rôtiſſeurs entaient ſouvent une queue de chevreau ſur un quartier d'agneau, & vendaient ainſi, par fripponnerie, l'un pour l'autre.

Par une Ordonnance de Charles VI, ann. 1381, tout Boucher qui ſe faiſait recevoir maître à Paris, était obligé de donner un *aboivrement* & un *paſt* ; c'eſt-à-dire, un déjeûner & un feſtin. Céremonies pour la reception des Bouchers.

Or, pour l'aboivrement, le nouveau maître devait, au chef de ſa communauté, un cierge d'une livre & demie, & un gâteau pêtri aux œufs ; à la femme de celui-ci, quatre pièces à prendre dans chaque plat *(b)* ; au Prévôt de Paris, un ſetier de vin, & quatre *gâteaux de maille à maille* ; au Voyer de Paris, au Prévôt du

---

(*a*) En Gaſcogne, on en élevait auſſi beaucoup, ſelon Montagne ; & les payſans les employaient à nourrir leurs enfans, quand par accident les meres ne pouvaient plus les allaiter.

(*b*) La coutume alors était de ſervir à la fois beaucoup de pièces de chair dans un même plat, & de les élever en pyramide. Il ſera parlé ailleurs de cet uſage.

Four-l'Evêque, aux Célérier & Concierge du Parlement, demi-ſetier de vin pour *chacun*, & *deux gâteaux de maille à maille.*

Pour le paſt, il devoit au chef de la communauté, un cierge d'une livre, une bougie roulée, deux pains, un demi-chapon, & trente livres & demie de viande; à la femme du chef, douze pains, deux ſetiers de vin, & quatre pieces à prendre dans chaque plat; au Prévôt, un ſetier de vin, quatre gâteaux, un chapon, & ſoixante & une livres de viande, tant en porc qu'en bœuf; enfin au Voyer de Paris, au Prévôt du Four-l'Evêque, au Célérier du Parlement, demi-chapon pour chacun, deux gâteaux, & trente livres & demie, plus demi-quarteron, de bœuf & de porc.

Les différentes perſonnes qui avaient droit à ces rétributions, étaient obligées, quand elles les envoyaient prendre, de payer un ou deux deniers au Ménétrier qui jouait des inſtrumens dans la ſalle.

On vient de voir que la rétribution en viande qui était payée par le nouveau maître, conſiſtait tant en porc qu'en bœuf; mais c'eſt qu'alors, & même de tout tems, la vente du porc, qui aujourd'hui eſt accordée excluſivement à une profeſſion particuliere, appartenait aux Bouchers; ainſi qu'elle leur appartient encore aujourd'hui dans bien des villes. D'après ce fait, je vais joindre ici tout ce qui regarde la cochonaille.

Cochon. Les Gaulois, ſelon Strabon, étaient grands mangeurs de viande, mais ſur-tout grands mangeurs de cochon, tant frais que ſalé. » Ils laiſſent en plein

» champ, dit-il, même la nuit, ces animaux qui » ſont d'une taille, d'une force, & d'une légéreté à » la courſe peu ordinaires. Auſſi leur rencontre eſt- » elle autant dangereuſe que celle d'un loup. La » Gaule nourrit tant de troupeaux & tant de porcs » ſur-tout, qu'elle fournit de graiſſe & de ſalaiſons, » non-ſeulement Rome, mais toute l'Italie ».

Selon Athénée, la Gaule avait la réputation de faire les meilleurs jambons.

Commerce du cochon chez les Gaulois.

Varron remarque de même qu'un des principaux commerces que les Gaulois faiſaient avec Rome, était celui des jambons & du cochon ſalé. En effet les forêts immenſes dont leur pays était couvert, leur permettaient aiſément de nourrir, ſans frais, un grand nombre de ces animaux. Eh ! qui ſait même ſi ce motif n'entrait pas pour quelque choſe dans le reſpect religieux qu'ils portaient au chêne. Tout ce que firent les Athéniens pour annoblir, pour honorer l'arbre qui, par l'huile de ſon fruit, enrichiſſait ſpécialement leur ſtérile canton, nos premiers Ayeux n'ont-ils pas pu le faire pour l'arbre utile qui, après les avoir d'abord nourris eux-mêmes, nourriſſait encore l'animal devenu leur principal aliment & leur principale richeſſe ? Quoiqu'en diſe Lucrece, l'idôlatrie ne fut pas toujours, dans ſon origine, un effet de la crainte. Conſultez l'Hiſtoire ; vous y verrez au contraire que chez preſque tous les peuples, elle a été un acte de reconnaiſſance ; & peut-être eſt-ce là ce qu'on peut dire de plus favorable pour l'excuſer.

Ceux des Gaulois qui allerent, les armes à la

main, s'établir le long du Pô, y porterent le goût, qu'ils avaient contracté dans leur patrie, pour l'animal dont nous parlons. Polybe nous apprend qu'ils y entretenaient des troupeaux conſidérables de porcs. Tous les jours, on menait ces troupeaux paître dans les champs; mais, pour les empêcher de ſe confondre quand ils ſe mêlaient enſemble, on les accoutumait à reconnaître le ſon d'un cornet particulier. Ainſi, le ſoir, lorſqu'il fallait les ramener à leur étable, chaque conducteur faiſait ſucceſſivement ſonner ſon cornet; & auſſi-tôt chacun des animaux, ſe démêlant de la troupe, accourait vers ſon guide, & retournait ſans embarras chez ſon maître

Il eſt probable que les Francs, les Viſigots, & les autres Barbares qui vinrent du Nord conquérir & ſe partager la Gaule, élevaient auſſi des porcs dans leur patrie. La facilité que leur offraient leurs forêts pour les y nourrir, le peu de ſoin qu'exige cet animal, la vigueur de ſa conſtitution, ſon extrême fécondité, tout les y portait. Au moins voyons-nous par les loix qu'ils ſe donnerent à eux-mêmes dans les commencemens de leurs conquêtes, qu'ils attachaient beaucoup d'importance à ſa conſervation. Le ſecond chapitre de la Loi Salique, compoſé de dix-neuf articles, roule tout entier ſur le larcin des cochons. Dans celle des Viſigots, il y a quatre articles ſur ce même objet, avec une amende de deux ſous pour celui qui coupera un grand chêne, & une autre amende d'un ſou, ſi le chêne eſt plus petit.

Quant au ſecret des Gaulois d'Italie, pour rap-

peller, le soir, leurs porcs à l'étable, il paraît que tous ces barbares nouveaux, conquérans de la Gaule, ne le connaissaient point; mais ils y avaient suppléé par des sonnettes, dont le son différent indiquait à chaque conducteur les différentes bêtes de son troupeau. Ces sonnettes devenaient par-là une chose sacrée : aussi voyons nous la Loi Salique décerner une amende contre ceux qui les voleront.

Goût de la Nation pour le porc.

Au reste, ce n'était pas seulement le peuple, ou le soldat, qui usait communément de porc; la partie la plus opulente de la Nation, les Evêques, les Grands, les Rois mêmes, en entretenaient beaucoup dans leurs domaines, tant pour la consommation de leur table & de leur Maison, que pour l'augmentation de leur revenu. Il est parlé de ces troupeaux dans le testament de S. Remi. Le S. Archevêque laisse *ses cochons à partager également entre ses deux héritiers.* Ouvrez la collection de Ducheſne, & celle des *Historiens de France* par les Bénédictins, vous y verrez une lettre de Mappinius, Archevêque de Rheims, écrite à Villicus, Evêque de Metz *(* mort vers *566)*, uniquement pour lui demander combien coûtent les cochons. Ouvrez les *Capitulaires de Charlemagne;* vous le verrez ordonner aux Régisseurs de ses Domaines d'y nourrir, entre autres animaux, force cochons. Dans un état des revenus & des dépenses de Philippe-Auguste, pour l'année 1200, rapporté par Brussel, il y a une somme de 100 s. pour l'achat de cinq cochons. Dans un autre compte de l'année 1202, on trouve 4 liv. 4 s. employés pour le même

objet, &c. &c. &c. Enfin Du Cange, au mot *Majalis*, cite un ancien dénombrement de l'Abbaye de S. Remi de Rheims, par lequel on voit que cette Abbaye poſſédait quatre cens quinze porcs.

Pour ſavoir au reſte où montait chez un Prince la conſommation de cette denrée, il ſuffira de citer le réglement que fit en 1345, Humbert, Dauphin de Viennois, avant de partir pour la Croiſade. Humbert fixe, dans ce réglement, la Maiſon de la Dauphine ſon épouſe, à trente perſonnes; or, pour ces trente perſonnes, il aſſigne un cochon frais par ſemaine, & trente cochons ſalés par an : ce qui, dans l'année, faiſait pour chacun la conſommation de trois cochons.

Vous obſerverez que dans ce calcul il n'eſt point parlé du carême, ni des autres jours maigres de l'année; & qu'alors cependant on pratiquait rigoureuſement l'abſtinence ordonnée par l'Egliſe. Aujourd'hui, où cette abſtinence eſt moins obſervée, Paris qui contient huit cens mille habitans, ne conſomme actuellement qu'environ trente-deux mille porcs.

La conſommation était proportionnellement auſſi conſidérable chez les Moines, & même chez ceux des Moines qui, par la conſtitution de leur Regle, faiſaient maigre toute l'année; parce que, comme je le dirai plus bas, ces derniers accommodaient leurs légumes au lard. Il ſera mention, à l'article que j'annonce, de pluſieurs redevances en cochons que nos Rois, par piété, s'engagerent à payer annuellement à tel & tel Monaſtère. Il exiſte d'eux plu-

sieurs chartes par lesquelles ils permettent à certains Couvens de laisser paître leurs porcs dans les forêts Royales; & quelquefois même les Conciles nationaux ont donné leur sanction à de pareils privilèges. L'an 1092, un Concile de Paris, en confirmant la propriété des biens que possédait S. Corneille, Abbaye de Compiégne, autorisa les Moines dans le droit d'envoyer leurs cochons à la forêt; & il défendit à tout Seigneur de rien exiger pour cela.

A Paris, quand le Bourreau venait faire une exécution sur le territoire de quelque Monastère, entre autres rétributions on lui donnait une tête de cochon. L'Abbaye de S. Germain la lui payait annuellement. Il venait, le jour de S. Vincent, assister à la procession; il y marchait le premier, &, après la cérémonie, recevait la tête.

Sous la premiere Race, nos Rois, toutes les fois que dans l'enclave de quelqu'un de leurs domaines il se trouvait une forêt qui ne leur appartenait pas, jouissaient du droit d'y envoyer paître leurs cochons. Si le lieu n'offrait point de pâture, ils pouvaient, en compensation, exiger un tribut. En 614, Clotaire, par un édit publié à Paris dans un Synode d'Evêques, renonça à ce double privilége; déclarant que, dans le premier cas, il ne voulait point que ses porcs allassent à la forêt sans la permission du propriétaire; ni, dans le second, qu'on exigeât de redevance en son nom.

Les habitans des villes qui ne pouvaient, comme ceux des campagnes, avoir un troupeau entier, éle-

vaient au moins chez eux un ou deux cochons, que, pendant le jour, ils lâchaient dans les rues & laiſſaient vivre aux dépens du public. Cette mauvaiſe police avait des inconvéniens ſans nombre; & malheureuſement l'Hiſtoire l'atteſte. On ſait que ce fut ainſi que mourut le Prince Philippe, fils de Louis-le-Gros. Un cochon étant venu ſe jetter entre les jambes de ſon cheval, comme il paſſait dans les rues de Paris, l'animal effarouché ſe cabra, & renverſa le Prince auquel il caſſa la tête.

L'on ſe doute bien qu'un pareil accident occaſionna, au ſujet des cochons, un réglement de police. Mais ce réglement eut le ſort de mille autres. Bientôt on l'oublia. S. Louis en 1261; les Prevôts de Paris, en 1348, 1350, 1502; François I, en 1539, défendirent en vain de nourrir des porcs dans la ville; ils n'eurent pas plus de ſuccès. Les Religieux de S. Antoine ſur-tout, en vertu du privilége de leur patron, qu'ordinairement on repréſente avec un cochon à ſes côtés, prétendirent n'être point aſſujettis à la défenſe. Non contens de cette prétention, ils en formerent, dans la ſuite, d'autres plus étendues encore; & voulurent être les ſeuls qui euſſent le privilége de laiſſer vaguer leurs porcs par les rues de la Capitale. Ils y parvinrent. Le bourreau fut même chargé d'exécuter cette ſinguliere police. Tout cochon qui n'appartenait point aux Antonins pouvait être ſaiſi par lui; il le conduiſait à l'Hôtel-Dieu, & avait droit d'en exiger la tête, ou de prendre cinq ſous en argent. On m'a dit qu'à Naples, les Religieux du même

Ordre

Ordre jouissent encore du même privilége, & que leurs cochons, pour être reconnus, portent une marque particuliere.

Quelquefois il y avait des festins où l'on ne servait uniquement que du cochon. Ces repas étaient nommés *baconiques*, du vieux mot *bacon*, qui signifiait porc. A Paris, le Chapitre de Notre-Dame, dans certains jours de cérémonie solemnelle, était traité ainsi; & telle est, à ce qu'on croit, l'origine de cette ancienne foire aux jambons, qui d'abord se tint le jeudi, & maintenant se tient le mardi de la Semaine-Sainte, au parvis de la Cathédrale.

Elle a été cependant plus célèbre encore qu'elle ne l'est aujourd'hui; parce que la chair de cochon, quoi que toujours d'usage, a néanmoins eu plus de vogue qu'elle n'en a. De Serres écrit que de son tems (ann. 1600,) on accourait du fonds des Provinces, & sur-tout de Normandie & de Basse-Bretagne, apporter, à cette foire, du porc salé. Le meilleur, dit-il, venait de Châlon-sur-Sône.

Au XIIIe siècle, le cochon d'Angleterre était renommé. Je trouve dans les poésies manuscrites de ce tems, que c'était-là un des objets de commerce dont se chargeaient, à leur retour, les marchands français qui allaient en ce pays.

La même pièce nous représente les mêmes marchands allant en Bretagne chercher des porcs & des bœufs. La Bretagne est encore aujourd'hui une de nos Provinces les plus abondantes en bestiaux.

A Noël & à la S. Martin, jours qui, depuis le commencement de la Monarchie, sont, comme

on ſait, des jours de réjouiſſance & de fête domeſtique, les particuliers aiſés tuaient un cochon qu'ils ſalaient enſuite pour leur proviſion de l'année ; & ceci ſe pratiquait dans les villes ainſi que dans les villages. Ceux qui n'étaient pas aſſez riches pour fournir ſeuls à cette dépenſe, ſe réuniſſaient pluſieurs enſemble. On faiſait des boudins, des ſauciſſes, qu'on envoyait en préſent à ſes parens & amis, qu'on mangeait en famille ; & ces coutumes du bon vieux tems ſubſiſtent encore dans nos Provinces.

A Pâques, on ſe décarêmait avec un jambon ; & c'était-là la friandiſe par excellence. La religion du tems s'était prêtée même à ſanctifier en quelque ſorte le mets principal de ces petites agapes privées. Le jambon ou le lard qu'on y deſtinait, étaient bénis à l'égliſe ; & l'on trouve encore dans les anciens Rituels l'oraiſon particulière employée pour cette bénédiction. Nous avons, nous autres, conſervé le jambon de Pâques; mais nous le mangeons ſans être béni, & peut-être n'eſt-ce pas-là un reproche à nous faire.

Languayeurs. Il eſt étonnant qu'avec les dangers qu'offre quelquefois la chair de porc, elle ait été néanmoins auſſi long-tems & auſſi généralement recherchée dans la Nation : car perſonne n'ignore que cet animal, par les alimens immondes dont il ſe nourit, & par ſa ſaleté naturelle, eſt ſouvent ſujet à contracter une ſorte de lèpre qu'on a nommée ladrerie. Cette contagion était d'autant plus faite pour allarmer, qu'épidémique par ſa nature, & introduite

en France vers la fin de la première Race, elle y causa, pendant huit siècles, des ravages affreux. Il est vrai que la lèpre du cochon se manifestant sous la langue par des pustules blanches, nos Pères, avant de l'égorger, faisaient examiner cette partie par des Officiers publics qui, des fonctions de leur emploi, furent nommés *Languayeurs*. Une Ordonnance du Prévôt de Paris, ann. 1375, une autre du Roi Charles VI publiée en 1403, astraignent les Languayeurs à ne pouvoir exercer leurs fonctions qu'après avoir été inspectés & approuvés par le maître ou chef principal des Bouchers. Quand ils trouvaient un cochon ladre, ils le marquaient à l'oreille, afin que personne ne l'achetât. Cependant, soit que peu-à-peu l'on se fût rassuré sur le danger de cette nourriture, soit que la lèpre s'étant éteinte d'elle-même en nos climats, on ne l'y craignît plus; deux Arrêts du Parlement, rendus, l'un en 1602, l'autre en 1667, permirent enfin de vendre la chair du cochon ladre. Seulement ils obligent les Chair-cuitiers à la laisser dans le sel pendant quarante jours, & assignent un endroit particulier de la halle, qu'ils consacrent uniquement à cette vente.

Les Languayeurs furent supprimés en 1604 par Henri IV; &, à leur place, furent créés trente *Jurés-Vendeurs-Visiteurs de porcs*; mais, comme ceux-ci avaient été assujettis à payer une finance, on leur accorda, pour intérêt, un droit de vingt sous sur chaque porc qu'ils visiteraient. Les Languayeurs alors ayant offert de financer aussi, on accepta leurs

offres ; ils furent rétablis en 1605, & on leur attribua de même, ſur chaque cochon, un droit de deux ſous & un denier. Déja la Communauté des Chaircuitiers en percevait un de dix. Pour ſimplifier ces différens droits, on ſupprima en 1708 les Languayeurs, les Jurés-Vendeurs ; & l'on créa cinquante Inſpecteurs-Contrôleurs de porcs, auxquels on attribua les trente-deux ſous un denier, & auxquels on permit d'établir ſous eux des gens experts pour le Languayage.

Chaircuitiers. J'ai dit plus haut que la vente du cochon en détail avait été, pendant un très-long-tems, entre les mains des Bouchers, ainſi que celle des autres groſſes viandes. Ils le vendaient ou frais ou ſalé ; mais ils le vendaient crud. Les Rôtiſſeurs, lorſqu'ils furent établis en communauté, en étalèrent auſſi chez eux ; mais ceux-ci ne le vendaient que rôti ; encore fallait-il le leur commander. Enfin il y eut quelques-unes de ces perſonnes dont la profeſſion était de donner à manger, qui, pour la plus grande commodité du public, s'avisèrent de vendre du porc cuit, & de joindre à ce petit commerce celui de ſauciſſes toutes faites. L'eſpèce de denrée qu'ils débitaient les fit nommer *Sauciſſiers* ou *Chaircuitiers*.

Bientôt la profeſſion devint ſi lucrative, & il y eut tant de gens qui l'embraſsèrent, que le Parlement fut obligé de la limiter. Par un Réglement de 1419, il l'interdit aux Chandeliers & aux Corroyeurs, gens dont le métier n'eſt point aſſez propre

pour l'apprêt des viandes. Enfin, l'an 1475, les Chair-cuitiers de Paris furent réunis en communauté; & le Prévôt de cette Ville leur donna des Statuts qui furent confirmés par un Edit du Roi. Dans ces Statuts la vente du porc leur est attribuée. Pendant le carême, tems où elle doit être interrompue, il leur est permis de vendre du hareng salé, ou du poisson de mer; mais ce dernier commerce ne leur est permis qu'en carême, de peur que si dans les autres saisons ils l'eussent fait concurremment avec le premier, la marée qu'ils auraient été obligés de manier n'eût communiqué aux viandes un mauvais goût.

Cependant ils n'eurent, pendant quelque tems, que le droit de vendre du porc cuit. Ce porc, ils l'achetaient dans les boucheries, comme les autres particuliers; mais enfin il leur fut permis en 1513 d'en acheter eux-mêmes aux marchés, & de le débiter à leur guise. Les deux corps alors en vendirent concurremment. Les Bouchers furent même maintenus dans ce privilège par les Statuts que leur donna Henri III; néanmoins l'ayant abandonné peu-à-peu, des Lettres-patentes publiées en 1705 attribuerent exclusivement cette vente aux Chair-cuitiers.

Quant aux saucisses, marchandise que ceux-ci pouvaient seuls débiter aussi, la vente leur en est interdite dans leurs Statuts, depuis le premier jour de carême jusqu'au quinze septembre; & l'on devine aisément que c'est parce qu'en été la chaleur eût pu les gâter. Saucisses.

Au reſte il n'y avait alors qu'une ſeule eſpèce de ſauciſſes, les longues; c'eſt-à-dire celles dans leſquelles la chair a, pour enveloppe, les menus boyaux de l'animal. Celles que nous nommons griblettes, qui ſont plates, & enveloppées de la taie du cochon, n'étaient pas en uſage. Les premières même differaient des nôtres en ce qu'elles étaient compoſées de bœuf, de mouton, & de porc, hachés enſemble. C'eſt ce qu'on voit par une Ordonnance du Prévôt de Paris publiée en 1298. Dans la ſuite, on y fit entrer différens ingrédiens pour leur donner du goût; & ſans doute, parmi ces aſſaiſonnemens, il y en avait pluſieurs de nuiſibles pour la ſanté, puiſque les Statuts donnés aux Chaircuitiers en 1475, defendent de mettre dans la chair des ſauciſſes autre choſe que *du ſel, du fenouil, & autres bonnes épices.* Au ſiècle ſuivant, l'on y raffina encore. Charles Etienne nous apprend qu'alors il y en avait de fort délicates, leſquelles étaient compoſées uniquement de veau, & aſſaiſonnées avec des aromates & du ſaffran.

Vraiſemblablement les ſauciſſes & les cervelats ſont une de ces choſes inventées par les Gaulois. Au moins, c'était une de celles dont ils faiſaient commerce avec les Romains, dit Varron. *Quotannis è Galliâ apportantur Romam pernæ, tomacinæ, & tariacæ, & petaſones.*

Boudins

Les Fabliaux du dixième ſiécle, font mention de deux ſortes de boudins; boudins au ſang, & boudins au foie. Etienne Boileau, dans le Réglement

qu'il fit pour les Oyers *(a)* (Rôtiſſeurs), y défend les premiers comme *périlleuſe viande.* On voit par ſon réglement, que les boudins au ſang ſe faiſaient alors avec le ſeul ſang de volaille. Par la ſuite vraiſemblablement les Chaircuitiers, lorſqu'ils furent établis, ſe feront aviſés, afin de pouvoir en vendre auſſi, d'en faire avec du ſang de porc. Ce boudin nouveau ſe ſera trouvé ou meilleur, ou moins cher; peu-à peu il aura prévalu : & c'eſt ainſi qu'avec le tems, les Chaircuitiers auront aquis excluſivement le droit de vendre du boudin; droit qu'ils ont ſeuls aujourd'hui.

Je ne doute pas qu'ils n'aient fait la même choſe pour l'andouille. Je vois par une piéce en vers, du dixième ſiécle, intitulée *les Bouchers*, que l'andouille était faite alors avec les boyaux de l'agneau, du mouton, ou du veau; & que c'étaient les Bouchers qui la vendaient. Andouilles.

Gontier (*de ſanitate tuendâ*) nous apprend qu'au dernier ſiécle, on faiſait du boudin blanc avec de

---

(*a*) Boileau, Prévôt de Paris, & l'un des Magiſtrats les plus reſpectables qu'ait eus la France, fut le premier qui introduiſit dans la Capitale une certaine police. Il réunit les Marchands & Artiſans en Communautés ſous le titre de Confrairies, & leur dreſſa en 1264, par ordre de S. Louis, des Statuts, qui aujourd'hui forment encore, en grande partie, ceux qu'ont ces Corporations. Le Pr. Hénaut prétend que le nom véritable de Boileau eſt Boyleve, & que ſa famille ſubſiſte encore aujourd'hui en Anjou.

Les Rôtiſſeurs étaient alors nommés Oyers, parce que, comme j'ai occaſion de le dire plus bas, l'oye était une des piéce de volaille les plus eſtimées, & celle qu'ils vendaient davantage.

la chair de veau, des blancs de chapon, du lait, des épices, & du muſc ou de l'ambre.

Au tems de Ch. Etienne, les andouilles les plus eſtimées étaient celles de Troies & celles du Mans. Aujourd'hui Troies eſt renommé pour les hures ou fromages de cochon : & Châlons-ſur-Marne, Aurai, le Pont-de-Cé, pour les andouilles.

Les ſauciſſons de Lyon, & les cervelats de Milan avaient auſſi beaucoup de réputation, dit le même auteur.

Celui des *Contes d'Eutrapel* (imprimés en 1587) vante les ſauciſſes de Nantes; mais il faut remarquer que l'écrivain était Breton.

La Reine de Navarre, dans ſes *Contes*, parle de même avec éloge des jambons de Bayonne, qu'elle appelle *jambons de Baſque*. Champier qui écrivait au milieu du ſeizième ſiécle, met au premier rang ceux de Mayence, renommés, dit-il, encore plus pour leur goût exquis que pour leur groſſeur. » Ce-» pendant, ajoute Champier, les Français ont, » depuis quelques années, deviné ſur ce point le » ſecret des Allemands. Ils ſavent maintenant ap-» prêter des jambons auſſi bien qu'eux; & rien » n'égale leur échinées de porcs ».

A ce propos, le Médecin fait une remarque qui, toute minutieuſe qu'elle eſt, doit être conſignée dans un ouvrage comme celui-ci, deſtiné à devenir le répertoire de tous nos uſages. » A Autun & dans » quelques autres cantons, dit-il, on fait griller le » porc quand on l'a égorgé. A Lyon, au contraire, » & dans une grande partie du Royaume, on l'épile,

» en le trempant dans l'eau chaude ». Nous autres, nous avons conſervé ce dernier procédé pour le cochon-de-lait, dont la peau ſe mange; mais, preſque par-tout, on n'emploie plus, pour le cochon déjà grand, que le premier, qui eſt à la fois plus expéditif & moins coûteux.

» Rarement on ſert le cochon-de-lait bouilli, » ajoute Champier. On l'aime mieux rôti, parce » qu'alors on en mange la peau, qui eſt délicate & » croquante ».

Je finirai ce chapitre par quelques obſervations que le même auteur me fournit ſur le goût ou l'averſion qu'on avait alors en France pour certaines parties des animaux de boucherie, & ſur la maniere dont s'apprêtaient celles de ces parties qu'on eſtimait.

» La moëlle de bœuf s'emploie dans les tartes » de pommes & dans l'aſſaiſonnement des choux, » dit-il. A la Cour, on la mange ſur des rôties de » pain toutes chaudes.

» Les langues de bœuf ſe mangent quelquefois » bouillies; mais la coutume ordinaire eſt de les » larder de cloux de gérofle, & de les mettre ſur le » gril. Souvent on les ſale, & elles ſe conſervent » ainſi plus d'un an (*a*).

C'eſt un mets populaire que le mou (les pou- » mons) du bœuf & du veau; celui du cochon au

(*a*) Le goût pour les langues de bœuf eſt fort ancien. Nous avons pluſieurs chartes du douzieme ſiècle, dans leſquelles les Seigneurs exigent, comme redevance, des Bouchers domiciliés ſur leurs terres, toutes les langues des bœufs que ceux-ci tueront.

» contraire eſt regardé comme un mets délicieux.

» La cervelle de veau ſe mange bouillie, fritte, ou » grillée. Il en eſt de même de celle de chevreau.

» Le foie de veau ſe larde de cloux de gérofle, » on le met ſur le gril, & on le ſert avec une ſauce » noire, dans laquelle entrent du poivre, du vinai- » gre, & du ſucre.

» Il y a des perſonnes qui aiment les riz de cet » animal.

» Son ſang, apprêté, ſe ſert à la table des Grands, » ainſi que celui du chevreau & du cochon. Quant » au ſang du mouton & du bœuf, on l'abandonne » au peuple.

» Les pieds de veau ſe mangent bouillis; ceux » de cochon bouillis ou grillés; ceux de mouton » grillés ou frits. Pour ceux de bœuf, on les ſert » frits; mais, comme ils ſont plus durs, on les fait » bouillir auparavant. Quant à la ſauce qui accom- » pagne chacun de ces mets, c'eſt, pour les pieds » de veau, du poivre & du ſafran; pour ceux de » cochon, du vinaigre & des ognons hachés; enfin, » pour les pieds de mouton, quand ils ſont bouillis, » du perſil & du vinaigre.

» On fait cas des langues de cochon; elles s'ap- » prêtent comme celles de bœuf. Dans le cochon- » de-lait, le morceau le plus recherché, eſt l'oreille.

» Pour le mouton, l'uſage, en hyver, eſt de l'aſ- » ſaiſonner aux câpres ».

Au reſte, j'ai déja obſervé que dans les alimens, ainſi que dans la plupart des objets de luxe, il entre ſouvent bien des caprices de mode. Parmi les di-

verſes préférences qu'elle donnait à certaines parties d'animaux plutôt qu'à d'autres, il y en avait quelques-unes, ſans doute, qui étaient antérieures à Champier; mais il y en avait auſſi pluſieurs très-récentes.

Henri Etienne qui écrivait cinq ou ſix ans après notre auteur, dit dans ſon *apologie pour Hérodote*, qu'il a vu un tems en France où l'on jettait les pieds de veau & de mouton, les oreilles & la peau du cochon-de-lait, les foies de chapons, & les abattis d'oie nommés *petite-oie. J'ai veu auſſy de mon temps*, dit Paliſſi (*Traité des Pierres,*) *qu'on n'euſt voulu manger les pieds, la teſte, ny le ventre d'un mouton; & à preſent, c'eſt ce qu'ils eſtiment le meilleur.*

DEUXIEME SECTION.

Volaille.

Volaille réputée aliment maigre

QUICONQUE a un peu lu, ſait que, pendant long-tems, & dès le quatrième ſiécle, les Chrétiens ont regardé les volatiles & la volaille comme un aliment maigre; & qu'en conſéquence ils ſe ſont permis ſans ſcrupule l'un & l'autre dans les tems de l'année où la viande eſt défendue. Ils diſtinguaient la chair des quadrupèdes, de la chair des oiſeaux; & cette douce erreur avait pour eux une autorité reſpectable, celle des livres ſaints eux-mêmes. La Genéſe, parlant de la création, dit que, le cinquième jour, *Dieu commanda aux eaux de produire les poiſſons & les oiſeaux qui volent ſur la terre.* Ce texte, mal

entendu, paraiſſait donner une même origine à deux eſpeces d'animaux ſi différens : on leur ſuppoſa en conſéquence une même nature, & l'on crut pouvoir uſer également des uns & des autres, les jours de jeûne & d'abſtinence (*a*). Pluſieurs Peres de l'Egliſe, S. Baſile, S. Ambroiſe &c, autoriſerent même cette déciſion par leurs raiſonnemens.

En France, elle fut regardée comme un principe inconteſtable ; même dans les Ordres Religieux les plus auſteres, dans ceux qui ſe dévouaient à un carême éternel. En certains tems de l'année, on y accordait aux Moines du gibier & de la volaille. S. Colomban nourrit ainſi les ſiens dans un moment de diſette. *Carnem quadrupedum, à die converſionis ſuæ uſque ad extremum vitæ, edere noluit : Jus e pullo compoſitum ſumebat, ſi aliqua acceſſiſſet debilitas*, dit la vie de S. Benoît d'Aniane. On lit dans celle de S. Eloi que, depuis ſa promotion à l'Epiſcopat, il avait renoncé à la viande ; mais qu'un jour il ſe permit de manger une volaille avec un hôte qui lui était ſurvenu. Grégoire de Tours raconte que mangeant à la table de Chilpéric, & n'uſant point de viande non plus, le Roi lui dit : *mangez de ce potage ; il eſt pour vous, on l'a fait avec de la volaille.* Enfin, dans un grand nombre d'anciennes vies de Saints ou de Saintes, il eſt remarqué d'eux, comme une mortification par-

(*a*) *Alii*, dit l'hiſtorien Socrate, *ab animatis penitus abſtinent ; alii ex animantibus piſces ſolos comedunt. Nonnulli, cum piſcibus, etiam avibus veſcuntur ; ex aquis, ut eſt apud Moyſen, eas quoque conditas eſſe affirmantes.*

ticulière, qu'ils s'abſtenaient, non-ſeulement de chair, mais encore de volaille & de gibier bipede.

Il était aſſez conſolant pour les Moines de ces tems reculés de ſe mortifier en mangeant tous ces oiſeaux délicats, domeſtiques ou autres. Cependant l'Egliſe à la fin trouva qu'un pareil aliment était une ſenſualité, peu faite pour des gens qui, par vœu, ſe dévouaient à une vie auſtere. En 817, le Concile d'Aix-la-Chapelle le leur interdit, excepté pendant quatre jours à Pâques, & quatre jours à Noël; encore permit-il à ceux qui, par pénitence, voudraient même alors s'en abſtenir, de le faire à leur gré.

Juſqu'à ce moment, il y avait eu, dans le Royaume, des Monaſtères de fondation Royale, auxquels nos Rois, par une pieuſe conceſſion, avaient accordé une certaine quantité de volailles à prendre dans leurs domaines. Mais, par le réglement du Concile, les contributions ceſſerent; ou, ſi elles ſe payerent encore, elles n'eurent plus lieu déſormais qu'aux fêtes de Noël & de Pâques. Quand les Rois, poſtérieurement, en établirent de nouvelles, ils les fixerent à ces deux époques. C'eſt ce que fit, par exemple, Charles-le-Chauve en 858, pour les filles de Notre-Dame de Soiſſons, & en 868, pour le Monaſtère de S. Denis. Il regle qu'annuellement, aux ſolemnités ſuſdites, les Maiſons Royales payeront à l'un & l'autre Monaſtère un certain nombre de volailles.

Au reſte, le Canon du Concile d'Aix-la-Chapelle ne fut qu'un pur réglement de réforme, fait uniquement pour les Réguliers. Il ne changea point

la façon de penſer ſur les oiſeaux. On continua de les regarder comme poiſſons ; & l'on trouve des preuves que ce préjugé a ſubſiſté encore, même chez les Moines, quelques ſiècles après le réglement du Concile (*a*). Tel eſt, entre autres, ce fait rapporté dans la vie de S. Odon, Abbé de Cluni. « Un Moine de cette Abbaye était allé voir ſes parens. En arrivant, il demande à manger ; c'était » un jour maigre. On lui dit qu'il n'y a au logis » que du poiſſon. Il apperçoit quelques poules dans » la cour, prend un bâton, & en aſſomme une, » en diſant, voilà le poiſſon que je mangerai aujourd'hui. Les parens lui demandent s'il a la permiſſion de faire gras : *non*, répond-il ; *mais une volaille n'eſt point de la chair. Les oiſeaux & les poiſſons ont été créés en même-tems, & ils ont une même origine, comme l'enſeigne notre hymne* ».

S. Thomas d'Aquin était du même ſentiment ; & *ideo*, dit-il, *productio avium aquæ adſcribitur.*

Actuellement encore, les Eſpagnols & les Portuguais, tant en Europe qu'en Amérique, mangent, pendant le carême, les abbattis d'oiſeaux ; quoiqu'ils ſe croient défendu de manger l'oiſeau même. Il eſt vrai qu'ils en achetent tous les ans la permiſſion ; & que cette permiſſion eſt attachée à une Bulle, nommée Bulle de la Croiſade, dont le Roi

(*a*) Les Grecs l'ont gardé plus long-tems que nous. Nicéphore, dans ſon *Hiſtoire Eccléſiaſtique*, parlant du choix des alimens en carême, en fait mention comme d'un principe encore établi chez beaucoup de perſonnes. Nicéphore, vivait au quatrième ſiècle.

eſt devenu propriétaire, & qui entre autres privileges accorde celui-ci.

Chez nous, lorſque l'Egliſe crut devoir interdire aux Fideles la nourriture dont nous parlons, l'Egliſe, par une ſorte de condeſcendance qui paraiſſait reſpecter encore l'ancien préjugé, fit grace à quelques oiſeaux amphibies, & même à deux ou trois eſpèces de quadrupédes de même nature, qu'elle ne comprit point dans la proſcription générale. A conſulter l'homme du peuple ſur la cauſe d'une exception auſſi biſarre en apparence, il vous répondra, ſans héſiter, que ces animaux tolérés ont le *ſang froid.* Mais, pour l'homme éclairé qui ſait que le ſang d'une loutre ou d'une macreuſe n'eſt pas plus froid que le ſang d'un canard ou d'un mouton, il reconnaîtra dans toute cette diſcipline une empreinte des vieilles erreurs qu'avait accréditées la bonne foi ignorante.

La macreuſe pourtant avait été défendue en maigre par un Concile de Latran que tint au treizième ſiècle Innocent III. C'eſt Vincent-de-Beauvais qui nous l'apprend. Mais le préjugé prévalut. De ce préjugé naquirent même, par la ſuite, toutes ces opinions ridicules qu'on eut ſur l'origine des macreuſes : les uns les faiſant naître de la pourriture des vieux vaiſſeaux ; les autres des fruits d'un arbre de la Grande-Bretagne, lorſqu'ils tombaient dans l'eau ; ceux-ci, de la gomme des ſapins, d'où, diſent ils, elles furent nommées *ſapinettes ;* ceux-là enfin, d'une coquille, comme les huîtres & les moules, coquille qu'ils diſtinguaient ſous le nom de *conqua anatifera.*

Pour Paris, ſi l'on s'en rapporte à Gontier, dans ſon *de ſanitate tuendâ*, les macreuſes n'y furent connues & recherchées que vers le milieu du dernier ſiècle. *Paucis abhinc annis Lutetiam, circiter vernum tempus, avis marinæ genus afferri ſolet, quod anati in totum ſimile eſt*, &c, dit-il.

D'après le préjugé qui y faiſait regarder la macreuſe comme un aliment maigre, on y regarda, comme tel auſſi, le pilet, le vernage, le blairie, & autres oiſeaux aquatiques de même nature. Cependant, au commencement de ce ſiècle-ci, il y eut des Religieux qui ſe firent quelque ſcrupule d'uſer de ces derniers. Ils conſulterent à ce ſujet la Faculté de Médecine. Celle-ci, nomma huit Docteurs qu'elle chargea, pour me ſervir des expreſſions du Médecin Hecquet, (*Traité des alimens de carême,*) *de méditer & d'examiner cette matière. Enfin, toute réflexion faite, & après de ſérieux examens, la Faculté aſſemblée*, ſpeciali articulo, *le* 14 *Décembre* 1708, *écouta le rapport de ces Docteurs: on délibéra, & il fut décidé, que les pilets, &c, ne pouvoient paſſer pour poiſſons.*

Art d'engraiſſer la volaille.

C'eſt des Romains ſans doute, que les Gaulois apprirent l'art d'engraiſſer la volaille dans des cages fermées, & avec des pâtes particulières. Ces volailles devaient être beaucoup plus eſtimées que les autres, puiſque, par la ſuite, parmi les Officiers de la Maiſon de nos Rois, il y en eut un dont l'unique emploi fut d'en élever ainſi. Une Ordonnance de S. Louis, rendue en 1261, donne à cet Officier le nom de *Poulaillier.*

A Paris, on distingait les poulets engraissés dans des cages, de ceux qui étaient élevés en liberté dans des basses-cours. Ceux-ci étaient compris sous le nom de poulets de *pailler*, ou poulets de *feurre*, vieux mot qui signifie paille, & qui désignait qu'ils avaient été nourris des *pailles* & fumiers des fermes. Les Marchands qui en vendaient au marché avaient même, pour les annoncer, un cri particulier (*a*), différent du cri de ceux qui vendaient des poulets gras. Poulets.

Au dernier siècle, la fricassée de poulets était regardée comme un ragoût bourgeois. Mademoiselle, Duchesse de Montpensier, rapporte dans ses *Mémoires* que se trouvant un jour à Choisi, avec le Duc de Lauzun, dont elle avait fait son époux, celui-ci, qui depuis ce moment là, se permettait souvent d'abuser des droits qu'elle lui avait donnés, s'avisa de blâmer la dépense faite par elle dans ce lieu de délices. *Voilà*, lui dit-il, *un bâtiment bien inutile. Il ne fallait qu'une petite maison à venir manger une fricassée de poulets.*

Le désir de multiplier cette sorte de volaille, devenue si utile, soit par elle-même, soit par le produit de ses œufs, a inspiré chez nous, en différens tems, l'idée de la faire éclore artificiellement, & sans le secours de la poule mere. De Fours à poulets.

(*a*) Ceux qui sont curieux de le connaître, peuvent consulter un recueil de chansons, que publia en 1550, un certain Janne-quin, Musicien célebre dans son tems. Ce cri s'y trouve mis en musique, avec plusieurs autres.

cette découverte, naiſſait un double avantage. En épargnant à la poule le ſoin de couver, on lui laiſſait la faculté de pondre ſans interruption; & l'on parvenait à multiplier l'animal lui-même, au point de pouvoir en quelque ſorte réaliſer, quoique d'une autre manière, le vœu du bon Henri, & de procurer au pot de chaque payſan une poule, au moins tous les Dimanches.

De tems immémorial, les Égyptiens ont pratiqué ce beau ſecret. Il en eſt fait une mention honorable dans Ariſtote, dans Diodore-de-Sicile, & dans Pline; &, quoique ces Ecrivains ne nous en donnent que des notions très-imparfaites & confuſes, on voit néanmoins par ce qu'ils en diſent, que les Egyptiens, pour ſuppléer à l'incubation de la poule, employèrent d'abord la chaleur du fumier; puis enſuite celle d'un four particulier de leur invention, dans lequel ils plaçaient les œufs ſur un lit de paille, ayant ſoin de les retourner de tems en tems.

Ces ſortes de fours ſubſiſtent encore aujourd'hui en Egypte; mais perfectionnés ſans doute. On les nomme Mamals. Ce ſont des bâtimens en brique, enfouis en terre, ayant un double étage & pluſieurs chambres qu'on échauffe avec des mottes faites de fiente d'animaux & de paille hachée; chauffage ordinaire du pays. Il y a en Egypte beaucoup de ces Mamals; & ordinairement chacun d'eux a ſon diſtrict, compoſé de vingt à vingt-cinq villages, leſquels viennent y apporter tous leurs œufs.

Au reſte, l'art de diriger les Mamals n'eſt point un

art que tous les Egyptiens connaiſſent. Il eſt concentré excluſivement dans un village appellé Bermé, dont les habitans ſe le tranſmettent de génération en génération comme un héritage. Au tems preſcrit pour l'opération, on voit ſortir trois ou quatre cens Berméens qui ſe répandant par toute l'Egypte, vont dans les différens Mamals faire éclore les œufs qu'on y a portés.

Soit que le récit du ſuccès des Egyptiens eût donné à d'autres peuples l'envie de les imiter, ſoit que ſur le même objet ces peuples, ce qui eſt très-facile à croire, euſſent conçu la même idée, on s'eſt anciennement occupé ailleurs qu'en Egypte du travail dont nous parlons. Les *Géoponiques* (on appelle ainſi une collection de differens ouvrages grecs ſur l'agriculture, faite dans le tems du bas-Empire), offrent ſur ce ſujet un chapitre entier. Le procédé qu'enſeigne l'auteur conſiſte à mettre dans un vaſe une couche de fiente de poule, pulvériſée, puis une couche de plumes; à enfoncer dans ce double lit les œufs par leur gros bout; à les couvrir entiérement d'une autre couche de fiente; & enfin à les retourner chaque jour afin qu'ils s'échauffent également. L'auteur a oublié ſans doute de dire qu'il fallait placer les vaſes dans un four, ou dans un lieu chaud; car ſans cela on conçoit combien ſa méthode ſerait infructueuſe.

Les Chinois en emploient une à-peu-près pareille. Toute la différence, c'eſt qu'au lieu d'une couche de fiente pour enfouir les œufs, ils ſe ſervent d'une couche de ſable fin; qu'ils les recouvrent d'une

natte, & qu'ils les échauffent en les plaçant ſur un fourneau dans lequel on entretient de la braiſe allumée.

Lorſque les Portuguais, par les relations de leurs voyages & de leurs découvertes, eurent fait connaître à l'Europe les mœurs & les arts de la Chine ; lorſque la renaiſſance des Lettres répandit dans cette même Europe le goût de la lecture & la connaiſſance des auteurs anciens, il y eut des curieux qui, la tête échauffée par ces relations & ces écrits, entreprirent d'effectuer ce qu'entr'autres choſes ils y avaient lu ſur l'art de faire éclore la volaille. Ce ſiècle fut, à proprement parler, celui des découvertes. Peinture, Gravure, Imprimerie, Navigation, Jardinage, Architecture, tous les arts enfin prirent une face nouvelle. André de la Vigne, décrivant, dans ſon *Vergier d'honneur*, la ménagerie d'une maiſon de plaiſance d'Alphonſe II, Roi de Naples, dit :

Auſſi y a un four à œufs, couvert,
Dont l'on pourroit, ſans *poule* geline, élever
Mille pouſſins qui en auroit affaire ;
Voire dix mil, qui en vouldroit tant faire.

A Malthe, ſelon Porta, (*Magie naturelle*), on avait conſtruit auſſi de ces fours, où l'on faiſait naître artificiellement & avec ſuccès, dit-il, des poules, des oies, & d'autres oiſeaux.

Fours à poulets conſtruits par ordre de François I.

François premier, qui fut en France le Dieu créateur des arts, François qui les anima, qui les encouragea, non-ſeulement par des prodigalités & des honneurs, mais ſouvent encore par ſon exem-

ple, fit tenter en Tourraine, & sous ses yeux, les mêmes expériences dans son Château Royal de Montrichard. Le Mathématicien Gohorri en parle dans son *Instruction sur le pétun* (ann. 1572 .) Là, à propos de l'espèce de feu qu'il faut pour extraire certaines huiles, Gohorri dit qu'il avait enseigné ce feu à un Philosophe, qui le lui avait demandé pour faire éclore des œufs d'autruche; *comme ceux de poulets étaient couvé, l'hyver, au grand Roi François, à Montrichard.*

Champier fait mention d'un homme très-habile, *hujus rei ingeniosissimus artifex*, qui exerça à la Cour l'art dont il s'agit. Sans doute, c'était celui que le Roi avait chargé de la direction de ses fours.

Tentatives en ce genre faites au seizieme siecle.

L'exemple du Prince, au reste, éveilla sur ce point la curiosité des sujets; & peut-être même, n'était-il pas besoin d'un pareil motif. Le spectacle singulier & piquant de toutes ces volailles, nées sans mere, suffisait seul, utilité de l'objet mise à part, pour aiguillonner l'industrie des amateurs éclairés & instruits. Liébaut témoigne que plusieurs personnes s'en étaient occupées. Mais, soit que ce mot de fours les eût induites en erreur, soit plutôt qu'elles ignorassent la véritable construction des Mamals d'Egypte, elles se contenterent de semer dans un pannier, selon le procédé enseigné par l'auteur des *Géoponiques*, un lit de fiente de poule, pulvérisée, d'y enfoncer les œufs par leur gros bout, de les recouvrir avec des coussins de plumes; &, pour suppléer à l'incubation de la poule, de les placer ainsi dans un four de Boulan-

ger, médiocrement chauffé; ce que les Géoponiques ne diſent pas. Pendant la couvaiſon, on remuait les œufs de tems en tems; on renouvellait, tous les ſix jours, leur lit de fiente; on les baignait, je ne ſais trop pourquoi, le dix-huitième; &, le vingt & unième, on aidait le petit pouſſin à rompre ſa coque.

Voilà ce que Liébaut appelle la *méthode de Malthe, & celle d'aucuns Baucerons;* ce qui ſuppoſe qu'on la pratiquait auſſi en Beauſſe : méthode, au reſte, très-groſſiere, & que l'auteur lui-même avoue n'être ni commode ni sûre.

Les défauts qu'elle avait obligerent de chercher à la perfectionner. On le tenta, & l'on en voit la preuve dans de Serres (ann. 1600); mais ce perfectionnement conſiſta à conſtruire en fer, ou en cuivre, un petit four mobile & pavé en briques, à y placer les œufs ſur un lit de plumes couvert d'oreillers mollets, enfin à échauffer le four par-deſſous avec des lampes allumées.

Un des grands inconvéniens de ces deux méthodes était de donner aux œufs, ou trop, ou trop peu de chaleur; &, comme on ne connaiſſait point encore le thermometre, il était très-difficile, pour ne pas dire impoſſible, de ne pas tomber dans l'un ou dans l'autre des deux excès. Auſſi les Auteurs que j'ai cités ne regardent-ils tous deux ces opérations que comme un amuſement; & conviennent-ils que c'était *une merveille*, de voir éclore ainſi des poulets.

Cependant, malgré le peu de ſuccès de toutes

ces tentatives, il se trouva de tems en tems des *Philosophes*, pour me servir de l'expression de Gohorri, qui, sans se décourager, les remanierent à leur mode. Enfin, dans ce siècle-ci, parut un homme qui, par la réputation personnelle qu'il avait aquise, donna aux siennes un éclat & une publicité que les précédentes n'avaient point eus jusqu'alors. Cet homme est Réaumur. Il voulut d'abord travailler d'après les principes & les procédés des Berméens; &, pour les bien connaître, il dressa un Mémoire composé de différentes questions relatives à leur art, & auxquelles il supplia le Duc d'Orléans, Régent, de vouloir bien faire donner réponse. Le Duc, ami des sciences, & leur protecteur éclairé, fit passer le Mémoire au Consul de France, résident au Caire, avec ordre d'y satisfaire. Celui-ci, en réponse, en envoya un très-instructif & très-détaillé, dont l'auteur était le P. Sicard, Missionaire Jésuite, alors en Egypte. Le Consul proposait en même tems de faire passer en France un de ces Berméens exercés dans la direction des Mamals; & peut-être était-ce là ce qu'il y avait de plus sage à faire. Car enfin, nos Physiciens assurément sont plus éclairés que ces paysans grossiers; on ne peut nier que la méthode de ceux-ci n'ait des défauts; mais cependant, qu'alléguer contre des faits? Ces paysans, dont toute la science est une vieille routine que leur ont transmise leurs peres, font éclore des milliers d'œufs à la fois; & nos Savans, avec toutes leurs connaissances, avec bien des soins & des peines inutiles,

Expériences de Réaumur.

n'ont pu, juſqu'au moment où j'écris, en obtenir que quelques-uns, comme par haſard.

La mort du Régent, arrivée dans ces circonſtances, ſuſpendit l'exécution de ce que propoſait le Conſul. On prétend même que Réaumur eut le crédit de l'empêcher, parce qu'avec ſes lumieres & celles qu'il avait reçues du Mémoire, il ſe flattait de réuſſir ſeul, & qu'il ambitionnait la gloire d'avoir fait, le premier, un tel préſent à ſa patrie.

Après beaucoup d'expériences, qui n'ont rien de neuf que quelques détails minutieux, & dont peut-être pas une ſeule n'offre l'empreinte reconnaiſſable de l'invention & du génie, il publia, ſur le réſultat de ſon travail, pluſieurs mémoires, dont la collection compoſe deux volumes. Il me ſuffira de remarquer ici qu'à la chaleur naturelle de la poule, il eſſaya d'abord de ſubſtituer la chaleur du fumier; plaçant ſes œufs, ſoit dans un tonneau, ſoit dans un four particulier; & qu'enſuite il employa celle d'une étuve de ſa façon, échauffée par un poële.

Son ouvrage, quoique rempli de mille inutilités, quoiqu'écrit d'un ſiécle lâche & diffus, excita néanmoins, par la ſeule importance du ſujet, une fermentation flatteuſe pour l'auteur. Il eut, en moins de deux ans, deux éditions ſucceſſives; il fut traduit dans les principales langues de l'Europe, & excita la curioſité d'une infinité d'amateurs, & même de Souverains, qui s'amuſerent à répéter ſes opérations.

A voir ce premier moment d'enthouſiaſme général, on eût dit que jamais les poules de France ne pon-

draient assez pour fournir aux expériences de nos amateurs, & que nos marchés ne pourraient jamais contenir tous les poulets qu'ils allaient y porter. Cependant qu'en est-il résulté ? Rien. On a reconnu que le fumier, outre l'irrégularité de sa chaleur à laquelle il était très-difficile de remédier, exhalait sans cesse des vapeurs mal-faisantes qui, malgré les remparts qu'on leur opposait, corrompaient les œufs. On a reconnu en même tems que la chaleur desséchante du feu nu évaporait trop cette double substance contenue dans l'œuf pour la nourriture de l'embrion ; de sorte que les poulets éclos ainsi, étaient toujours plus faibles & plus délicats que les poulets éclos naturellement ; ce qui arrive même en Egypte, où la méthode est depuis si long-tems couronnée par le succès. On s'est apperçu qu'il ne suffisait pas de donner naissance au jeune animal ; qu'il fallait encore le nourrir pendant son premier âge, le soigner, le défendre de la morfondure des nuits & de la saison, en un mot suppléer à tous les soins de la poule mere : soins bien plus difficiles à remplir qu'on ne l'imagine d'abord. On a vu enfin que si l'on voulait faire de l'art dont il s'agit, une spéculation de commerce, il faudrait se procurer des poulets pour les mois de Février & de Mars, tems où ils sont rares ; que par conséquent il faudrait faire couver sur la fin de l'automne : or on sait que ces œufs d'automne sont la plupart clairs & inféconds, parce que c'est la saison où muent les poules.

Que conclure de tout ceci ? C'est que toutes ces

prétendues découvertes ſont trop diſpendieuſes, & exigent trop d'adreſſe, d'attentions, & de patience, pour être jamais pratiquées par le ſeul payſan. Tout au plus pourront-elles amuſer pendant quelques inſtans le Gentil-homme oiſif qui voudra s'occuper dans ſa terre à faire éclore quelques œufs. Jamais, à moins qu'on ne les perfectionne, elles ne réuſſiront en grand. Pour montrer à Réaumur combien elles étaient inſuffiſantes, il ne fallait que lui propoſer les œufs de tout un canton entier, ainſi qu'on le fait en Egypte; & même ceux d'un ſeul village. Au reſte, le public lui-même l'a jugé. Son livre n'a eu d'exiſtence qu'un inſtant; on ne le lit plus.

Expériences faites depuis Réaumur.

Ce n'eſt pas néanmoins qu'il ne puiſſe ſe rencontrer une méthode qui pare à quelques-uns de ces inconvéniens. Il y a même eu, depuis Réaumur, une ſociété de gens qui ont prétendu l'avoir trouvée. Ceux-ci échauffaient leur couvoir avec des tuyaux remplis d'eau chaude : ce qui donnait une chaleur douce, égale, aiſée à régler, & bien moins adurante que celle des poëles. Ils s'étaient établis en 1772 ſur le nouveau boulevard, près le chemin d'Orléans. Tout Paris a pu voir chez eux, ainſi que moi, des poulets éclos ſelon leur nouveau procédé. Ils avaient, lorſque j'allai les viſiter, huit mille œufs en couvaiſon. Deux jours auparavant, un orage était ſurvenu; c'était en été : preſque tous les poulets avaient péri dans la coque. J'ignore ſi c'eſt cet accident, ou quelque autre de différent genre, qui dérangea les projets des Entrepreneurs;

mais, peu de tems après, je retournai à l'attelier ; il n'exiſtait plus.

L'année dernière, 1780, a paru ſur cette matière un ouvrage, méthodique & aſſez bien fait, intitulé : *Ornithotrophie artificielle, ou art de faire éclore & élever la volaille par le moyen d'une chaleur artificielle.* Le couvoir de l'auteur eſt un bâtiment rond, de la forme d'un colombier, & garni, dans ſa circonférence, de tablettes ſur leſquelles ſont poſés les œufs. Au haut du toît, & dans l'épaiſſeur latérale des murs, il a pratiqué des ouvertures & différens trous qu'il ouvre ou ferme à volonté, pour rafraîchir ou renouveller l'air. Il chauffe ſon bâtiment par une colonne de cuivre dans laquelle il entretient de l'eau bouillante ; car il viſe particulièrement à rendre humide la chaleur qu'il emploie, de peur que les œufs ne ſe deſſéchent trop par la tranſpiration : & même, afin d'entretenir cette humidité au point où elle eſt néceſſaire, il ſe ſert d'un hygromètre fait d'après les principes de M. de Luc. Cependant, peu ſatisfait lui-même de toutes ſes tentatives, il finit de bonne foi par avouer que le parti le plus ſûr ſerait d'envoyer au Caire des Obſervateurs intelligens, qui, ſuivant avec l'attention la plus ſcrupuleuſe les opérations des Beméens, & opérant même ſous leurs yeux, reviendraient enſuite chez nous mettre en œuvre ce qu'ils auraient vu & appris.

La publication de l'*Ornithotrophie* a fait connaître une entrepriſe du même genre, bien autrement capable, ſi elle réuſſiſſait, de fixer l'attention du Gouvernement & du public. A propos de ce livre & de

quelques mauvais ſuccès dont l'auteur convient, M. Bralle, Secrétaire de M. le Comte d'Artois, a inſéré dans le Journal de Paris, 16 Juillet 1780, une lettre, où il annonce une établiſſement en grand, que ſeconde, dit-il, le Lieutenant de Police, & qu'ont déja viſité juridiquement des Commiſſaires nommés par l'Académie des Sciences. Cette double ſanction ſuffirait preſque ſeule pour inſpirer la confiance; mais ce qui eſt vraiment important, c'eſt que M. Bralle aſsûre avoir trouvé une chaleur conſtante, parfaitement égale dans toutes les parties de ſon couvoir, & telle qu'en un inſtant il eſt le maître de l'augmenter ou de la diminuer à ſon gré; c'eſt qu'indépendamment de cet avantage, il promet que ſon laboratoire pourra couver quatre-vingt mille œufs à la fois. Voilà de grandes & magnifiques promeſſes. S'il les tient, (ce dont on doute,) il pourra ſe dire le bienfaiteur de ſa patrie; & aſſurément il aura aquis des droits ſur notre reconnaiſſance.

Enfin un M. Bonnemain a annoncé dans le même Journal (22 Août) une autre machine, de ſon invention, propre à la même opération, & qu'il dit de même avoir été approuvée par des Commiſſaires de l'Académie des Sciences. Mais M. Bonnemain ne nous apprend pas quels étaient les procédés de la ſienne, ni combien d'œufs elle pouvait faire éclore dans une couvaiſon.

Chapons & poulardes.

Il eſt ſouvent mention de chapons dans nos Poëtes du treizième ſiècle, & dans d'autres Ecrivains plus anciens qu'eux; mais on n'y voit pas le nom de poularde. La caſtration des poules eſt une in-

vention du seizième. Champier (ann. 1560) en parle comme d'une chose nouvelle : *novitio invento castrantur gallinæ.* Cependant cette sorte de volaille n'est point nommée dans le grand réglement de réforme que fit pour le Royaume Charles IX, en 1563 ; réglement néanmoins où le Prince entre dans les plus grands détails sur les différens objets de la nourriture.

Ce qui est plus singulier encore, c'est que la castration qui s'employait pour les coqs, & même pour les poules, n'ait point été employée pour d'autres volailles, telles que les oyes, les canards, &c. On chaponne les dindons aux îles françaises d'Amérique ; comment ne s'est-on pas avisé de chaponner les dindons en France ?

Mad. de Sévigné fait mention des poulardes de Cân. Ailleurs elle parle des *bonnes poulardes de Rennes.* Dans la Comédie du *Bal* par Regnard (an. 1696), l'auteur cite avec éloge *les poules de Caux.*

Selon Champier, les chapons les plus estimés étaient ceux de Lân. Selon Bélon, c'étaient ceux du Mans ; selon de Serres (ann. 1600), ceux du Mans, de S. Geni, & de Loudun ; enfin, selon Gontier (ann. 1668), pour Paris c'étaient ceux du Mans, & pour Lyon ceux de Bresse & de Genève. On sait que les chapons du Mans ont conservé leur réputation jusqu'à nos jours. Voici comme on les engraissait.

« D'abord, dit de Serres, on plume la tête & » l'entre-cuisse de l'animal ; après quoi on l'enferme » dans une mue placée en un lieu chaud, mais

» obſcur. Là on l'empâte avec des pillules de fa-
» rine d'orge, de millet, ou d'avoine; mais, comme
» on ne lui donne jamais à boire, on a ſoin d'hu-
» mecter les pillules avec de l'eau chaude, afin de
» le déſaltérer. D'autres, au lieu de mue, ſe ſer-
» vent d'un cabas, ſuſpendu en l'air, & fait de
» telle manière que d'un côté la tête de l'animal
» ſoit en dehors, & de l'autre ſon croupion. On
» peut ainſi l'empâter, & il ne ſe ſalit point avec
» ſon ordure; mais il reſte toujours accroupi, ſans
» pouvoir remuer. Pour le délivrer de la vermine
» qui l'incommoderait, on l'éplume, non-ſeulement
» ſur la tête & ſous le ventre, mais encore ſous
» les aîles; & en même-tems, pour empêcher que
» le cabas ne l'écorche, on lui forme un petit lit
» avec du foin ».

Si l'avarice enfante des crimes, la gourmandiſe, comme on voit, produit des cruautés. Antérieurement à de Serres, ces cruautés étaient encore plus grandes; puiſqu'au rapport de Liébaut, les Manceaux & les Bretons crevaient les yeux aux chapons qu'ils engraiſſaient. Probablement on trouva qu'en plaçant l'animal dans un lieu obſcur, on le réduiſait de même à ne plus vivre que pour dormir & digérer; & l'on s'épargna ainſi une barbarie inutile.

Réaumur a publié un Mémoire ſur la manière qu'emploient actuellement les Manceaux pour engraiſſer leurs volailles.

Les gourmands qui voulaient donner à la leur un goût plus ſavoureux & plus exquis, ajoute de

Serres, faisaient mêler, dans sa pâtée, des dragées musquées, de l'anis, & d'autres drogues aromatiques. Ceci tenait au goût universel que, presque jusqu'à ce siècle-ci, la Nation a eu pour les épices & les aromates, comme j'aurai plusieurs fois occasion de le remarquer dans la suite. Gontier (*de Sanitate tuendâ* (ann. 1668,) dit avoir connu un Grand-Seigneur qui faisait engraisser des dindons avec une pâtée dans laquelle il mettait des dragées à l'anis. L'auteur parle aussi d'une Reine, qu'il ne nomme pas, & qui dépensa 1500 liv. en dragées de cette espèce pour trois oies, dont elle voulait rendre les foies plus délicats. Au reste, cette sorte de friandise est raisonnée; & au moins elle paraît plus sensée que le conseil que donne Liébaut, pour engraisser promptement la volaille, de lui faire boire beaucoup de bierre, ou d'arroser de cette boisson amère tous les alimens qu'on lui fournira. On engraissait aussi en mue, & de la même manière qu'on a lue ci-dessus, les perdrix, les oisons, les cailles, les faisans, les tourterelles, les pigeons, les grives, & les dindons.

Quelques Ecrivains, entre lesquels on peut compter les Naturalistes Aldrovande & Bélon, ont prétendu que les dindons étaient connus des Anciens; que ce sont ces oiseaux dont il est parlé dans Athénée, dans Ælien, dans Aristote, dans Columelle &c, sous le nom de méléagrides, & sur lesquels fut inventée cette fable de Méléagre, embellie depuis par Ovide. Mais il est prouvé & re- Dindons.

connu aujourd'hui que la vraie méléagride des Anciens eſt notre pintade.

Chez nous, il y a eu une autre erreur ſur le tems où, pour la première fois, les dindons parurent en France, & ſur l'homme qui le premier les y naturaliſa. A en croire La Mare (*Traité de la Police*), cet homme fut Jaques Cœur, ce Tréſorier ſi célèbre de Charles VII, banni du Royaume en 1450. Bientôt, rappellé par le Roi ſon maître, dit l'auteur, il rapporta du Levant, où il s'était retiré, différens objets de curioſité; & entre autres, les oiſeaux dont nous parlons, qu'il plaça, ajoute La Mare, dans ſon magnifique château de Beaumont en Gâtinais. Préſenté ainſi, le fait a quelque vraiſemblance. Mais, pour ceux qui ſavent que Cœur, après ſon banniſſement, ne revint plus dans ſa patrie, qu'il mourut à Chio ſix ans après, en combattant contre les Infidèles, le prétendu fait n'eſt plus qu'une fiction fauſſe & fabuleuſe.

Si vous vous en rapportez à l'*Hiſtoire de Provence* par Bouche, Bouche vous dira que les dindons ſont une des mille & une choſes que le Roi René introduiſit en France (*a*). Selon lui, c'eſt à ce Prince que nous devons les roſes muſquées, les roſes nommées de Provins, les perdrix rouges, les pâns blancs, les lapins blancs, les rouges, & les noirs, les œillets qu'on appelle de Provence, &c. &c. *Et y rendit fort familiers les coqs-d'Inde, dont il faiſait*

(*a*) René était Roi de Naples, & Comte de Provence.

ſait amas ; & les faiſait nourrir au lieu de la Galinière, près de Roſſet, ſelon la tradition du voiſinage.

Aſſurément il ne faut pas chercher à affaiblir la reconnaiſſance que nous pourrions devoir au Roi René. Le pauvre Prince n'a pas aſſez de quoi perdre en fait de gloire, pour qu'on lui ôte encore celle du préſent des dindons. Cependant je crois auſſi que, pour la lui attribuer, il faudrait peut-être un témoignage d'une autorite plus reſpectable qu'une tradition populaire. Rene mourut en 1480; or ſi, pendant ſa vie, il avait tant multiplié les dindons; ſi, pour me ſervir de l'expreſſion de Bouche, il en avait fait de ſi *grands amas*, ne ſeraient-ils pas devenus, en peu de tems, auſſi communs en France que nos poulets. Cependant, en 1563, c'eſt-à-dire environ un ſiècle après, il ne l'étaient ſeulement pas aſſez pour être vendus dans les marchés publics. Au moins ne les voit-on pas nommés dans le grand Réglement de reforme que publia cette année-là Charles IX; quoique ce Réglement contienne un dénombrement fort ample des piéces de volaille ou de gibier que le Prince permet ou defend.

On croit communément que cette eſpèce d'oiſeaux domeſtiques n'a été introduite en France que ſous François I, & qu'on les doit à Philippe de Chabot, alors Amiral. Je croirais leur introduction plus récente, & poſterieure encore, ſi je m'en rapportais à Champier. Voici ce qu'écrit l'auteur

à ce ſujet : on ſe rappellera que c'eſt en 1560 qu'il a publié ſon traité *de re cibariâ.*

Venere in Gallias, annos abhinc paucos, aves quædam externæ, quas gallinas indicas appellant : credo quoniam ex inſulis Indiæ nuper à Luſitanis Hiſpaniſque patefactæ, primùm invectæ fuerunt in orbem noſtrum. Quæ pavones fere magnitudine æquant. Fœminæ pennas non habent variegatas. Pariunt ova anſeris magnitudine paria, candida, quæ eſui ſunt. Mares variis coloribus diſtinguntur, fœminis ampliores : qui criſtas erectas, ut gallinacei noſtri, minimè gerunt ; ſed carnoſum quidpiam rubrum, quod etiam ſub mento, inſtar palearíorum, dependet, longitudine inſigni : in quo, illis excandeſcentibus & turbatis, miros varioſque colores eſt ſpectare. Vix tamen cœlum noſtrum patiuntur, & difficillimè educantur. Voraciores ſunt, ideòque copioſo indigent cibario. Segnitiem domini non ferunt. Sed maximè infantes pulli qui haud temerè perveniunt ad adoleſcentiam, niſi ſedula & aſſidua impendatur opera. Omnino alites ſunt. Quidam opinantur eos eſſe quos Erythiotaonas Græci appellarunt.

« *Depuis peu d'années*, il nous eſt arrivé en France » certains oiſeaux étrangers qu'on appelle poules » d'inde : nom qui leur a été donné, je crois, parce » qu'ils ont été pour la première fois tranſportes dans » nos climats, des îles indiennes qui ont été dé- » couvertes, il n'y a pas long-tems, par les Por- » tuguais & les Eſpagnols. Leur groſſeur diffère » peu de celle des pâns. Les femelles n'ont point

» de plumage panaché. Elles font des œufs auſſi » gros que ceux d'oie, blancs, & bons à manger. » Les mâles ſont diſtingués des fémelles par un » plumage varié, & par plus de groſſeur. Ils n'ont » point, comme nos coqs, uue crête élevée, mais » une certaine carnoſité rouge qui leur pend ſous » le bec, & qui, lorſqu'ils ſe mettent en colère, » ſe teint de differentes couleurs. Ces oiſeaux ſont » voraces, & ont beſoin d'une nourriture abon- » dante. Malgré cette nourriture néanmoins, ils » s'accoutument difficilement à notre climat, & » l'on a de la peine à les y élever. Ils exigent de » la part du maître beaucoup d'attentions; ſur- » tout les petits qui, ſans des ſoins aſſidus, ne » peuvent atteindre un certain âge, &c ».

Quant au pays auquel l'Europe doit le dindon, ce n'eſt pas encore une queſtion décidée.

Si nous en croyons l'illuſtre auteur de l'*Hiſtoire Naturelle*, Buffon, cet oiſeau n'eſt pas né dans l'Aſie, comme on le prétend. Ceux qu'on y trouve y ont été tranſportés d'ailleurs; &, ainſi que ceux d'Europe, ils ſont tous originaires d'Amérique, contrée, dit-il, qui leur eſt naturelle, & qui partout les offre dans l'état de ſauvages.

D'un autre côté, beaucoup d'écrivains leur donnent une origine aſiatique. Nonnius (*de re cibariâ* ann. 1627) nous apprend qu'en Flandres on appellait ces oiſeaux, *poules de Calécut*. Le Naturaliſte Ray les nomme de même. Champier enfin, dans le paſſage que j'ai rapporté de lui à l'inſtant, dit qu'ils nous ont été apportés des *îles de l'Inde*. Le

mot Indes, je le ſais, pouvait être appliqué également à l'Amérique, depuis que les Portuguais avaient appellé Indes occidentales, cette partie du monde. Mais il faut remarquer que Champier dit *inſulis Indiæ*, & non pas *Indiarum*; qu'il parle d'îles découvertes par les Portuguais; & que le mot îles ne peut convenir qu'à l'Aſie, puiſque les Portuguais ne poſſédaient en Amérique que le Bréſil, qui eſt un continent (*a*).

Quelle que ſoit au reſte la partie du monde à laquelle nous ſommes redevables de l'animal dont il s'agit, il fut reçu en Europe avec plaiſir. Chez nous on en faiſait le plus grand cas; & on l'eſtimait même aſſez pour être offert aux Rois comme un don digne d'eux. Lorſque Charles IX paſſa par Amiens en 1566, parmi les préſens que le Corps-de-ville vint mettre à ſes pieds, il y eut douze dindons. L'Etoile, dans ſon journal (ann. 1603), parle de marchands de volaille, que Henri IV voulut faire empriſonner, parce qu'ils allaient de village en village enlever les poules d'Inde, ſans payer, *ſous prétexte que c'étoit pour la Roine.* Linocier (*Hiſtoire des plantes, des animaux & des oiſeaux*, ann. 1619) dit encore de cette eſpèce de volaille, que *c'eſt un délicieux manger, digne de la table des Seigneurs.* Nous autres, aujourd'hui, nous

(*a*) Si l'on veut d'autres preuves ſur cette origine aſiatique des dindons, on les trouvera dans une diſſertation qu'a publiée à Londres, dans ſes *Miſcellanies*, M. Barington en 1781.

en trouvons la chair dure & sèche. Nous ne mangeons rôti que le dindonneau. Pour le dindon, on ne le sert guères qu'en daube ou en pâté; à moins qu'il ne soit farci de truffes, comme ceux qui nous arrivent du Périgord.

Au commencement de ce siècle-ci, les dindons de Cân étaient estimés. Parmi les diverses poésies de Chaulieu, il y a une pièce par laquelle l'auteur invite le Marquis de la Fare, son ami, à en manger un qu'on lui avait envoyé de cette ville.

Pintade. La Pintade, originaire d'Afrique, avait été connue des Grecs & des Romains, qui en faisaient beaucoup de cas, & qui en ont parlé sous les noms de poule de Numidie, de poule d'Afrique, de méléagride. Il paraît que, depuis ce tems, l'espèce s'en est anéantie en Europe. Au moins il n'en est plus mention dans les Ecrivains du moyen âge; & on ne la voit reparaître qu'au seizième siècle, postérieurement aux découvertes des navigateurs Européens le long des côtes d'Afrique. Si l'on en croit Bélon, la pintade nous fut apportée de Guinée par des marchands. Le prix qu'on attache presque toujours en France à ce qui est nouveau, l'y multiplia bientôt considérablement. Le même Bélon nous les représente comme *jà si multipliées ès maisons des Grands-Seigneurs qu'elles nous en sont communes.* Mais, quoique cet oiseau soit un excellent manger, il est si incommode dans une basse-cour par sa turbulence & par son cri désagréable, qu'il a passé de mode.

Oie. Sous la domination des Romains, les Gaulois

entretenaient avec la capitale de leurs vainqueurs, un commerce conſidérable en oies. Des différens cantons de la Gaule, & ſur-tout du pays des Morins (aujourd'hui le Boulonnais & le Calaiſis), il en partait des troupeaux immenſes, qui allaient à pied juſqu'à Rome; & Pline, qui rapporte avec ſurpriſe ce fait, dont il avait été pluſieurs fois témoin, obſerve même que les conducteurs employaient, pendant la route, une adreſſe particulière pour faire parvenir heureuſement toute la troupe; c'était de placer au premier rang les oies qui étaient fatiguées, afin que la colonne que formaient les autres les pouſſant en avant, elles fuſſent, malgré elles, forcées d'avancer.

Un voyage de trois ou quatre cens lieues pour un animal auſſi lent & auſſi lourd, offre à l'imagination tant de difficultés, l'entrepriſe ſemble d'abord ſi peu poſſible, que, malgré l'autorité de Pline, on a de la peine à y croire. Mais, ſi quelqu'un était tenté de la révoquer en doute, il n'a qu'à ſe rappeller que, tous les ans, & depuis plus d'un ſiècle, nos Payſans du Querci & du Périgord conduiſent ainſi, juſqu'au centre de l'Eſpagne, des troupeaux entiers de dindons; & alors le voyage des oies depuis l'extrémité ſeptentrionale de la Picardie juſqu'à Rome, lui paraîtra croyable.

Ce commerce s'anéantit par la ſuite, lorſque la Gaule changea de maîtres; mais l'oie continua toujours d'être en faveur dans les feſtins de la Nation. Ce fut même, pendant bien des ſiécles, la piece de volaille la plus eſtimée; & cet honneur, elle en

jouissait à la table des Rois mêmes : témoin ces ordres exprès que Charlemagne donne, en trois endroits de ses Capitulaires, pour que toutes ses Maisons de campagne en soient fournies; témoin encore ce vieux proverbe, *qui mange l'oie du Roi, cent ans après il en rend la plume.*

Pour le peuple & le bourgeois, c'était son grand régal. Les Rôtisseurs, dans leurs boutiques, n'avaient presque que des oies; aussi, lorsqu'on réunit en communauté ces artisans, leur donna-t-on le nom d'Oyers (*a*). C'est ainsi qu'ils sont qualifiés dans les anciens statuts des métiers de Paris. La rue de la Capitale où ils s'établirent fut appellée de même, en vieux langage, la *rue aux Oues* (*b*); aujourd'hui

---

(*a*) Outre les grosses viandes, bouillies & rôties, telles que bœuf, mouton, agneau, chevreau, cochon, les Oyers, dans l'origine, vendaient encore, les jours maigres, des légumes & du poisson cuits. Peu-à-peu, ils renoncerent à ce dernier commerce, & se restreignirent d'eux mêmes à la seule vente des chairs rôties; ce qui leur fit donner le nom de *Rôtisseurs*, qu'ils ont conservé. Ce nom leur est attribué dans une Ordonnance du Prévôt de Paris, publiée l'an 1468. En cette qualité, ils continuerent de vendre du porc; & même, comme je l'ai dit plus haut, d'en vendre concurremment avec les Chaircuitiers, lorsque ceux-ci s'établirent. Mais, en 1475, cette vente leur fut interdite. Cependant ils conserverent celle de l'agneau, du chevreau & du cochon de lait, qu'aucun autre corps n'a réclamée. Quant à la volaille & au gibier, ce n'est qu'en 1509 qu'ils obtinrent pour la première fois la permission d'en vendre.

(*b*) Dans nos anciennes Cités gauloises, les artisans d'un même métier occupaient ordinairement une même rue; coutume que probablement ils adopterent des Romains. Une inscription ancienne, trouvée à Metz, prouve qu'il y avait une rue pour les Cor-

par corruption *rue aux Ours*, parce que quand elle ceſſa d'être conſacrée excluſivement aux Oyers, on oublia ſon étymologie.

Maintenant l'oie a perdu ſon antique conſidération. Elle n'eſt plus admiſe qu'aux feſtins bourgeois. Cependant certaines villes, telles qu'Auch, Metz, Strasbourg, & Bayonne, s'enrichiſſent encore par le commerce des cuiſſes & des aîles de cet animal, qu'elles ſavent préparer avec un art particulier; & c'eſt-là un mets recherché à la table des riches.

Un autre mets, plus eſtimé encore & plus cher, ce ſont les foies. Les Romains faiſaient, comme nous, grand cas de cette partie de l'oiſeau; & nous voyons même, par certains paſſages de Martial & de Juvénal, que ce peuple avait un art pour la faire groſſir beaucoup au-delà de ſon volume ordinaire. Si nous nous en rapportons à Horace, cet art conſiſtait à nourrir l'animal avec des figues graſſes;

Pinguibus & ficis paſtum jecur anſeris.

Nos Juifs de Metz & de Strasbourg poſſedent le même ſecret, ſans qu'on ſache preciſement quels ſont leurs procédés; & ce ſecret eſt une des branches du commerce qui les enrichit. Strasbourg,

---

donniers. Par la ſuite, nos Communautés d'artiſans, à meſure qu'elles s'établirent, conſerverent le même uſage. A Paris, les faiſeurs de heaumes habitaient la rue de la Heaumerie; les Oyers, la rue aux Oues; les Pelletiers, celle de la Pelleterie; les marchands Italiens qui vendaient les étoffes de ſoie, celle que, de leur nom, on appella rue des Lombards; les Changeurs, le pont-au-change; les Vitriers, la rue de la Verrerie, &c.

comme on sait, fait, avec ces foies, des pâtés dont la réputation est connue. Du tems de Champier, on estimait beaucoup les foies de volailles ; mais on ne faisait nul cas de celui d'oie. L'art de l'engraisser n'était pas encore usité.

Quelques-unes des Nations d'Europe qui ont conservé le goût de l'oie, les Anglais sur-tout, se gardent bien de la plumer pendant sa vie ; de peur, disent-ils, de rendre dures sa chair & sa peau. En France, on passe par-dessus cette considération ; & l'on n'y a jamais eu d'égard, parce que les plumes rapportent de l'argent. Champier écrit que de son tems, ces plumes étaient un des principaux revenus de la Beauce.

Canards.

Il est probable que les canards de nos basses-cours viennent originairement de canards sauvages, rendus domestiques. Mais nous en avons une autre espece que nous avons nommée, je ne sais pourquoi, canards de Barbarie, & qui nous a été apportée de l'Inde au commencement du seizième siécle. *Nuper ex Indiâ advecti*, écrivait en 1550 Charles Etienne. Ceux-ci sont plus grands & plus forts que nos barboteurs ; mais leur chair a un goût de musc qui déplaît, & qui les a fait bannir de notre cuisine moderne. Pour nos Pères, au contraire, c'était un motif de les aimer. On voulait alors, dans les alimens, du musc, des aromates, des choses fortes de goût & d'odeur ; & l'on a vu ci-dessus que les gourmands qui faisaient engraisser des dindons, mêlaient, dans la pâtée de ces animaux, des dragées musquées.

De Serres (ann. 1600) faiſant mention des canards d'Inde, dit encore que c'eſt une viande *très-délicate & très-bonne à manger.* Aujourd'hui, on les accouple avec les barboteurs ordinaires; & il en réſulte des canards métis, qui ſont plus eſtimés que ces derniers, & qui d'ailleurs ne crient preſque pas.

Parmi les lettres de Mad. de Sévigné, il y en a une de M. de Coulange, ann. 1696, dans laquelle ſont vantés les canards d'Amiens. Dans la Comédie de Dancourt, intitulé *le retour des Officiers*, & repréſentée pour la première fois en 1697, eſt un perſonnage ridicule, duquel on dit qu'*il a une terre auprès d'Amiens, où l'on vend plus de canards par an, que dans tout le reſte de la Province.* Sans doute, ce fut cette célébrité qui engagea un Sr de Gand à faire, avec ces canards, des pâtés dont la réputation, comme on ſait, eſt toujours la même, quoique depuis il ait eu des ſucceſſeurs.

On n'avait point encore ſongé alors à profiter, pour cette ſorte de volaille, du ſecret que l'on employait pour en engraiſſer certaines autres. Elle était nourrie en liberté dans les baſſes-cours, & abandonnée à ſa voracité gloutonne, juſqu'au moment où on la tuait. C'eſt dans notre ſiécle que les villages des environs de Rouen, &, à leur exemple, quelques autres cantons, ſe ſont aviſés d'empâter & d'engraiſſer des cannetons, qui ſont devenus fort renommés.

Tadorne. Au tems de Bélon, (ann. 1555,) on avait commencé à introduire en France un oiſeau de rivière,

nommé tadorne, lequel ressemblait au canard. Quelques Seigneurs en avaient déjà dans leurs terres; mais il était encore fort rare, dit l'auteur.

Pân.

Parler du pân dans une *vie privée des Français*, c'est presque faire l'éloge de ce bel oiseau, destiné par la Nature à être l'ornement des lieux qu'il habite; c'est au moins s'obliger à rappeller tous les honneurs dont il a joui dans les jours brillans de notre Chevalerie. Plusieurs grandes familles, & particulièrement celle des Montmorenci, avaient placé son effigie, en cimier, sur leur heaume. Souvent, pour l'exercice de la Quintaine, cette effigie servait de but. Aux Cours-d'amour de nos Provinces méridionales, la récompense que recevaient les Poëtes qui avaient remporté le prix, était une couronne, faite de plumes de pân, qu'une dame du tribunal posait elle-même sur leur tête. Chez nos vieux Romanciers, le pân est qualifié du titre de *noble oiseau;* & sa chair y est regardée comme la *nourriture des amans*, & comme la *viande des Preux*. Il y avait très-peu de mets alors qui fussent aussi estimés. Un de nos Poëtes du XIIIe siécle, voulant peindre les frippons, dit qu'ils ont autant de goût pour le mensonge, qu'un affamé en a pour la chair de pân. Enfin les Rois, les Princes & Grands-Seigneurs, donnaient très-peu de festins d'appareil où le pân ne parût comme le plat distingué.

Festin du pân.

La coutume, dans ces sortes d'occasions d'éclat, était de le servir rôti: mais on le servait entier avec tous ses membres, & même avec ses plumes; ce qui, selon Platine, se faisait ainsi. « Au lieu de

» plumer l'oiſeau, il faut, dit-il, l'écorcher proprement, de manière que les plumes s'enlevent avec » la peau ; il faut lui couper les pattes, le farcir » d'épices & d'herbes aromatiques, lui envelopper » la tête d'un linge, & le mettre à la broche. Pendant qu'il rôtit, vous arroſerez continuellement » le linge avec de l'eau fraîche, pour conſerver ſon » aigrette. Enfin, quand il ſera cuit, rattachez les » pattes, ôtez le linge, arrangez l'aigrette, rappliquez la peau, étalez la queue, & ſervez ».

« Il y a des gens, ajoute Platine, qui, au lieu de » rendre à l'animal, lorſqu'il eſt rôti, ſa robbe naturelle, pouſſent l'oſtentation de magnificence » juſqu'à le faire couvrir de feuilles d'or. D'autres » emploient, pour réjouir les convives, un moyen » plaiſant. Avant que le pân ſoit ſervi, ils lui » empliſſent le bec de laine imprégnée de camphre. » En le plaçant ſur la table, on met le feu à la » laine; & l'oiſeau alors ſemble un petit volcan » qui vomit des flammes ».

Au reſte, ce n'étaient point les Ecuyers-ſervans ordinaires qui avaient l'honneur de poſer le pân ſur la table. Cette cérémonie glorieuſe regardait les Dames; & ordinairement elle était déférée à celle d'entr'elles que diſtinguait le plus ſa naiſſance, ſon rang, ou ſa beauté. Suivie d'un certain nombre d'autres femmes, accompagnée d'inſtrumens de muſique, cette Reine de la fête entrait ainſi en pompe dans la ſalle du feſtin, portant en main le plat d'or ou d'argent dans lequel était l'oiſeau. Là, au bruit des fanfares, elle le poſait devant le maître du

logis (*a*), si ce maître était d'un rang à exiger un pareil hommage; ou devant celui des convives qui était le plus renommé pour sa courtoisie & sa valeur. Quand le banquet se donnait après un tournois, & que le Chevalier qui avait remporté le prix du combat se trouvait à la table, c'était à lui, de droit, qu'on déférait l'honneur du pân. Son talent alors consistait à dépecer l'animal avec assez d'adresse pour que toute l'assemblée pût y goûter. Le *Roman de Lancelot*, dans un repas qu'il suppose donné par le Roi Artus aux Chevaliers de la Table-ronde, représente le Monarque découpant lui-même le pân; & il le loue d'avoir fait si habilement ses distributions que cent cinquante convives, qui assistaient au festin, furent tous satisfaits.

Souvent l'enthousiasme qu'excitait tant de gloire dans le Chevalier tranchant, enflammait tout-à-coup son courage. Il se levait; &, la main étendue sur l'oiseau, faisait à haute voix un vœu d'audace ou

Vœu du pân.

(*a*) Ceux qui connaissent les tableaux, savent qu'il en existe un de Stévens, lequel a été gravé par le Sr l'Empereur, & qui représente un festin du pân. Moi-même, je me rappelle qu'il y a quinze ou seize ans, parcourant les rues de Paris, un jour de Fête-Dieu, pour voir des tapisseries, (car il faut tout voir,) j'en trouvai une dans le quartier du Palais-Royal, qui représentait le même sujet, avec le costume français du XVe siècle. Elle me frappa par sa singularité. J'ai fait depuis, à pareil jour, bien des pas inutiles pour la retrouver, dans le dessein de la donner ici gravée. Mes démarches ont été infructueuses. Mais je ne prévoyais pas alors qu'un jour je me ferais auteur, & qu'il viendrait une circonstance, où une vieille tapisserie serait pour moi un monument précieux.

d'amour, capable d'augmenter encore l'eſtime qu'avaient inſpirée pour lui ſes hauts faits. Par exemple, il jurait de porter, dans la plus prochaine bataille, le premier coup de lance aux ennemis; de planter le premier, en l'honneur de ſa Mie, ſon étendart ſur le mur d'une ville aſſiégée; enfin quelqu'autre proueſſe pareille, & qu'il eſt aiſé d'imaginer. Quant à la formule du ſerment, elle était conçue en ces termes: *je vouc à Dieu, à la Vierge Marie, aux Dames, & au pân, de.....* &c.

Le vœu du premier preux étant achevé, on préſentait ſucceſſivement le plat aux autres convives, qui tous, chacun à leur tour, faiſaient un ſerment à-peu-près du même genre. Mais, comme en pareille circonſtance, les têtes s'échauffent aiſément, & qu'alors on ſe pique toujours d'outrepaſſer ceux qui parlent avant nous, il devait réſulter, de ce moment d'effervescence, les promeſſes les plus téméraires, & ſouvent les plus extravagantes. Les Romanciers, ainſi que les Hiſtoriens, en offrent des exemples nombreux. On en lira un, plus bas, à l'article des fêtes propres aux feſtins. Tout ceci au reſte n'était qu'un abus de valeur, dont ne profitait ſouvent ni l'État, ni la Société: mais, ſans vouloir entreprendre ici l'apologie des abus, reſpectons encore une fois des mœurs antiques que nous ſommes accoutumés à trop mépriſer; & ſur-tout apprenons à eſtimer une Nation qui, au milieu de ſes plaiſirs mêmes, & dans un moment que d'autres peuples conſacrent à l'ivreſſe, déployait cette fierté de courage & cette énergie de caractère qui l'a toujours diſtinguée.

La cérémonie, dont on vient de lire les détails, s'appellait le *vœu du pân.*

Quant à cette sorte d'aliment, on y a renoncé peu-à-peu; mais, plus tard dans certaines Provinces, & plutôt dans d'autres. La *nouvelle coutume du Bourbonnais* (ann. 1521) n'estime un pân que deux sous & demi de ce tems-là. Champier (ann. 1560) marque beaucoup de surprise d'en avoir vu en Normandie, près de Lisieux, des troupeaux considérables. « On les y engraisse avec du marc de pommes, » dit-il, & on les vend aux marchands poulaillers, » qui vont les vendre dans les grandes villes pour » la table des gens riches ». Champier était Lyonnais; il avait étudié à Orléans, & était attaché au service de François Premier, quand ce Prince mourut. La manière dont il parle des pâns, l'étonnement que lui causèrent ceux de Normandie, prouvent, ce me semble, qu'on n'en mangeait deja plus dans le Lyonnais, dans l'Orléanais, ni à la Cour. Cependant de Serres écrivait encore en 1600, que *plus exquise chair on ne peut manger.* Mais rien n'indique où de Serres avait mangé du pân; si c'était dans le Vivarais sa patrie, à Paris, ou ailleurs.

Aujourd'hui cet oiseau est pour nous presque une rareté. A peine sa beauté eblouissante lui a-t-elle conservé l'asile de quelques châteaux, où il est réduit à étaler dans la solitude un spectacle ravissant, fait pour l'admiration des villes & pour l'embellissement du palais des Rois. Encore s'y apperçoit-on trop souvent que le plaisir qu'il pro-

cure aux yeux, ne dédommage pas toujours de ſon cri déſagréable, & du dégât qu'il cauſe.

TROISIEME SECTION.

De la Chaſſe.

SI, avant de commencer mon ouvrage, on m'eût enjoint de me renfermer ſcrupuleuſement dans le cercle étroit qu'il comporte, je me fuſſe bien gardé de l'entreprendre, je l'avoue. Il ne m'était que trop aiſé de ſentir combien eût été ridicule, & combien peu de lecteurs eût mérité une compilation dont l'unique but ſerait d'apprendre quand nos Peres ont commence à manger du cochon ou du chou. Mais j'ai entrevu, au premier coup d'œil, que, par les details acceſſoires qu'elle admettait, il me ſerait facile peut-être de la rendre piquante & curieuſe. C'eſt d'après ce principe, bien ou mal vu, que je me ſuis permis pluſieurs fois juſqu'à préſent, & que de tems en tems je me permettrai encore, par la ſuite, certaines digreſſions qui, ſans être étrangères à mon ſujet, peuvent en tempérer la monotonie, y jetter de l'interêt, du mouvement, ou tout au moins de la varieté. C'eſt d'après ce principe, qu'avant de parler du gibier, j'ai cru pouvoir inſerer ici quelques details ſur la manière dont on le prenait. Au reſte, il ne s'agit point, en ce moment, d'un traite complet ſur la Chaſſe : on ne me le pardonnerait pas : mais on me ſaura gré,

Hiſtoire abrégée de la Chaſſe.

je

je l'espere, d'une esquisse capable de montrer ce qu'a été chez nos Pères l'art dont il s'agit; & peut-être, après tout, cette esquisse offrira-t-elle seule plus de faits encore que la plupart des longs traités composés sur cette matière.

Les Français distinguaient deux sortes de Chasses, Fauconnerie & Vénerie; & nos Rois ont encore aujourd'hui des Officiers, ainsi que des équipages, pour l'une & pour l'autre. Toutes deux ont existé dans la Nation, dès ses premiers tems. Les preuves en sont nombreuses : je commence par la Vénerie.

Chasse chez les Gaulois.

César & Arrien rapportent que les Gaulois aimaient passionnément la Chasse. Ce dernier parle même d'un usage religieux & bisarre qui leur était particulier. Chaque fois qu'ils chassaient & qu'ils prenaient une pièce de venaison, ils mettaient en réserve, comme par reconnaissance, une petite somme; savoir, deux oboles pour un lièvre, quatre dragmes pour une biche, &c. Avec cet argent, le jour de la naissance de Diane, ils achetaient une victime, brebis, chèvre, ou veau, selon que la somme était forte; ils l'immolaient à la Déesse, & terminaient le sacrifice par un festin, auquel assistaient leurs chiens couronnes de fleurs.

Chiens gaulois.

Les chiens gaulois étaient renommés chez les Anciens pour leur vîtesse & leur courage. Ovide, Arrien, Gratius, Oppien, le Grammairien Pollux &c, en font l'eloge. La Gaule en nourrissait beaucoup de differentes espèces, qui toutes,

ſelon Gratius (*a*), avaient de la réputation :

Magna que diverſos extollit gloria celtas.

C'était même là pour les Gaulois, dit Strabon, un objet de commerce. Cependant ce dernier auteur ajoute, qu'outre les chiens qui leur étaient particuliers, ils tiraient d'Angleterre des dogues, dont ils ſe ſervaient, non-ſeulement à la chaſſe, mais même à la guerre.

Chaſſe de l'urus.

La Chaſſe qui n'eſt aujourd'hui pour notre Nobleſſe qu'une diſtraction d'ennui, qu'un exercice, ou un amuſement, était pour les Gaulois un apprentiſſage de valeur, & même un apprentiſſage très-périlleux : car la première qu'ils permettaient à leur jeuneſſe était celle de l'urus, c'eſt-à-dire, du plus féroce & du plus redoutable des animaux que nourriſſaient leurs forêts.

« L'urus, dit Céſar, eſt une ſorte de taureau » ſauvage, moindre que l'éléphant, mais d'une » force & d'une agilité incroyable. Il n'épargne ni » les hommes ni les animaux qui ont aſſez de har- » dieſſe pour ſe préſenter devant lui. Auſſi cette » chaſſe eſt-elle un des exercices auxquels on ap- » plique la jeuneſſe gauloiſe. Ceux d'entre elle qui » en ont tué un certain nombre, & qui peuvent » en montrer les cornes comme un monument de

(*a*) Poëte, contemporain d'Auguſte, qui nous a laiſſé un poëme intitulé *Cynégéticon*, c'eſt-à-dire, *l'Art de chaſſer avec des chiens*. Ovide en fait mention dans ſes élégies.

» leur victoire, aquiérent dans la Nation une con-
» sidération particulière ».

Ces cornes, devenues le prix de l'adresse & de l'intrépidité, s'ornaient de métaux précieux. On les employait dans les festins pour vases à boire; mais j'aurai lieu de parler ailleurs de ce dernier usage.

Tant d'ardeur à combattre un animal très-lent à croître & peu fécond, dut necessairement bientôt en diminuer considerablement l'espèce. Déja, sous les successeurs de Clovis, elle etait devenue si rare, que les Rois, dans leurs domaines, s'en réservaient exclusivement la chasse. C'est au moins ce qu'on peut conclure d'un fait rapporté par Grégoire de Tours. Gontran, dit l'historien, chassant un jour dans une de ses forêts, trouva un urus tué. Il en fit des reproches au Garde de la forêt, qui, pour se disculper, accusa du délit le Chambellan du Monarque. Sur le desaveu de celui-ci, Gontran, selon les mœurs du tems, ordonna le duel entre l'accusateur & l'accusé. Le Chambellan était vieux; il fit combattre son neveu à sa place: mais les deux Champions se tuèrent mutuellement; & le vieil oncle, en consequence, fut condamné à mort par ordre du Roi.

Il est encore question de taureaux sauvages dans les Historiens de Charlemagne. Selon eux, ce Prince, naturellement brave & intrepide, aimait beaucoup cette chasse. La *Chronique du Moine de S. Gal* assure même qu'il y courut un jour le plus grand danger; ayant été attaqué par un de ces ani-

maux qui, d'un coup de corne, lui enleva ſa chauſure, & le bleſſa même à la jambe.

Inſenſiblement, l'eſpèce s'en eſt anéantie dans nos forêts. On en voit encore quelques-uns dans celles du Nord; mais, quoiqu'on ne puiſſe pas peut-être aſſigner l'époque préciſe où ils ont diſparu chez nous, il y a long-tems néanmoins qu'ils n'y ſubſiſtent plus.

Il eſt probable qu'originairement l'Eſpagne a eu les ſiens, comme la Gaule. La même cauſe qui les a détruits dans un pays, a pu les détruire également dans l'autre. Eh! qui ſait ſi ce n'eſt pas à une chaſſe ſi haſardeuſe & ſi ancienne, que ſont dûs ces combats de taureaux, qui maintenant encore ſont les délices des Eſpagnols.

Ce qu'on vient de lire ſur la chaſſe de l'urus, ne pourrait-il pas ſervir auſſi à expliquer un monument curieux qui fut découvert au dernier ſiècle (ann. 1658) en creuſant le port de Marſeille (*a*). C'eſt un grouppe en marbre, haut d'environ douze pieds, lequel répréſente un ſoldat armé à la Romaine, & monté ſur un taureau. La baſe porte une inſcription qui paraît annoncer un vœu fait par un certain Paternus, Marſeillais, à Jupiter Dolichenus. Dolichenus était un de ces ſurnoms ſi nombreux, que les Anciens donnaient au fils de

(*a*) Il a été gravé par D. Martin, dans ſa *Religion des Gaulois*, t. 2, & par D. Montfaucon dans ſon *Antiquité expliquée*, t. 1.

Saturne. On le trouve plusieurs fois dans les inscriptions de Gruter; & d'ailleurs l'aigle placé sous le taureau annonce assez le Dieu tonnant, à moins qu'on n'aime mieux dire que cet oiseau, dont le bec est différent de celui de l'aigle, n'est qu'une adresse du statuaire placée là pour servir de support à la masse du ventre de l'animal. Paternus tenait en main une lance, ou quelqu'autre arme pareille, avec laquelle probablement il avait tué l'urus. Un accident l'aura cassée; mais l'attitude de son bras prouve qu'il en avait une. A cette chasse si dangereuse, il aura couru risque de la vie. Sauvé par quelque hasard inespéré, il aura offert à Jupiter ce monument, comme l'hommage de sa reconnaissance & de celle de sa famille, *suorum*, à laquelle il avait été conservé.

Tout ceci n'est qu'une conjecture; moi-même je n'oserais lui donner un autre nom : mais cette conjecture me paraît assez naturelle; & je la trouve aumoins plus vraisemblable que celle qu'a publiée, sur le même sujet, l'auteur de la *Religion des Gaulois*, qui dans l'image du guerrier voit représenté le soleil, & la terre dans celle du taureau.

Passion & talens des Francs pour la Chasse.

Les Barbares qui vinrent successivement inonder la Gaule & s'y établir, y porterent l'amour de la Chasse, qu'ils avaient contracté aussi dans leurs forêts. Car plus une nation approchera de l'état de sauvage, & plus elle aura ce goût féroce. Voulez-vous le lui faire perdre? rendez-la agricole : alors elle s'occupera des moyens de détruire les bêtes qui ravagent ses moissons; mais elle cessera de les chasser. Si,

parmi ſes membres, il en eſt quelques-uns qui le conſervent, ce ſeront ceux qui, s'établiſſant dans une claſſe ſupérieure aux autres, non-ſeulement obligeront celles-ci de travailler pour eux, mais les forceront encore à laiſſer vivre & à nourrir même ces animaux dont ils ſe réſerveront la mort pour leur plaiſir.

C'eſt ce qui arriva aux conquérans de la Gaule & à leurs deſcendans. Ils ne ſe firent aucun ſcrupule de dépouiller les habitans de leur propriété, de ſe partager leurs terres; mais ils s'accordèrent entr'eux à regarder comme une choſe ſacrée le gibier qu'ils chaſſaient. Dans la *Loi Salique*, il y a une amende décernée contre celui qui tuera ou qui volera un cerf ou un ſanglier que les chiens d'un autre auront réduit. Il y en a une de quinze ſous pour quiconque dérobe un chien de chaſſe. Si le chien eſt dreſſé, l'amende alors monte à quarante ſous. La loi des Bourguignons ne la porte qu'à ſept ſous, il eſt vrai, dont cinq au profit du propriétaire; mais auſſi elle condamne le voleur à baiſer le derrière du chien.

La Chaſſe alors n'était pas ſeulement un plaiſir, comme elle l'eſt aujourd'hui; c'était encore un moyen de ſubſiſtance. On mangeait tous les animaux qu'on tuait. Mes lecteurs verront plus bas que tous les oiſeaux pris au vol, hérons, butors, cormorans, & autres, quelque dure, quelque indigeſte que fût leur chair, ſe ſervaient ſur table. On y ſervait auſſi la bête fauve. Il paraît même que les Francs élevaient chez eux, dans l'état de domeſti-

cité, quelques-unes de celles-ci pour s'en nourrir au besoin; comme nous élevons aujourd'hui des moutons & des bœufs : car la *Loi Salique* & celle des *Ripuaires* condamnent à une amende celui qui tuera ou qui volera un cerf domestique.

C'était principalement dans l'automne que l'on chassait; & ces chasses d'automne devinrent même pour les Rois une sorte d'étiquette ou d'obligation qu'ils s'imposèrent annuellement, sans doute pour délivrer le Royaume des animaux qui le ravageaient. *Imperator, post actum Carisiaci conventum AUTUMNALEMQUE VENATIONEM EX MORE COMPLETAM, Aquas reversus est*, dit Eginard en parlant de Charlemagne.

Le même auteur rend aux Francs ce témoignage, qu'*aucun peuple sur la terre ne leur était comparable dans l'art de la Chasse* (*a*). L'importance que le gendre de Charlemagne attache à cet éloge, prouve celle que les Français alors attachaient eux-mêmes à l'exercice dont nous parlons, & l'ardeur avec lequelle ils s'y livraient. En effet, les Rois, par la suite, ne donnèrent guères une fête ou une Cour-pléniere, sans y joindre en même tems une grande chasse. Nos Romanciers du XIIe & du XIIIe siècle en fourniſſent des exemples sans nombre. Quand ils font l'éloge d'un Chevalier accompli, ils y font toujours entrer ses talens pour cet exercice, & nous le re-

(*a*) Pétrarque, au seizième siècle, a fait le même éloge des Français.

préſentent *expert en faits d'armes, ainſi qu'en déduit de chiens & d'oiſeaux.*

La chaſſe d'ailleurs, comme je l'ai déja dit, tenait au courage de la Nation. Plus elle était périlleuſe, & plus on l'eſtimait. Sur la fin du dernier ſiècle, Sélincourt remarquait encore qu'en Allemagne & en Italie les filets étaient la chaſſe des Grands; mais qu'en France & en Angleterre on chaſſait *plus noblement*, & qu'il n'y avait que les *roturiers* qui employaſſent les filets. Nous autres qui, ſans le ſavoir, avons hérité, ſur ce point, des préjugés de nos Ayeux, ne regardons-nous pas comme les plus nobles de toutes les chaſſes, celles du ſanglier & du cerf, leſquelles ne ſont pas exemptes de périls. Il était facile de prendre ces animaux dans des foſſes, dans des trappes creuſées à deſſein; & l'on connaît depuis long-tems ce ſtratagême : mais il était mépriſé, & abandonné aux *Villains & communs payſans.* Ce ſont les expreſſions dont ſe ſert Gaſton-Phebus, Comte de Foix, dans ſes *Déduits de la Chaſſe*, ouvrage compoſé vers la fin du XIVe ſiècle. Enfin, on ne faiſait nul cas de la chaſſe du chevreuil, animal timide, qui ne ſait que fuir; mais on eſtimait ſinguliérement celle de l'ours, où il ne s'agiſſait de rien moins que de la vie.

Chaſſe à l'ours.

Cette dernière pourtant n'était guères connue que dans celles de nos Provinces qui ſont ſituées au pied des Alpes & des Pyrénées. Gaſton-Phebus, en fait mention. On y employait l'arbâlete, les filets, & même le ſimple épieu. Cependant il ne fallait pas qu'un homme ſe haſardât ſeul à cette

chaſſe avec une arme auſſi faible que la dernière. Il aurait couru riſque de la vie. L'ours ayant coutume de revenir toujours ſur celui qui l'a frappé, il eût étouffé le Chaſſeur entre ſes pattes, ou lui eût écraſé la tête avec les dents. « Mais deux hommes » bien déterminés en peuvent venir à bout, dit le » Comte, s'ils veulent s'entendre, & ſur-tout ne » point ſe quitter. L'un tire ſur l'animal; &, par » ce moyen, l'attire ſur lui: le ſecond Chaſſeur » alors lui porte un coup. L'ours furieux quitte la » pourſuite de ſon premier ennemi, pour courir » ſur le ſecond. Le premier le frappe de nouveau; » & bientôt, par cette double attaque, ils viennent » à bout de lui ôter la vie ».

Henri IV, qui avait été élevé dans les montagnes des Pyrénées, s'était ſouvent exercé à la chaſſe de l'ours, ſoit dans le tems où il n'était encore que Prince de Béarn, ſoit lorſque, par la mort de ſon père, il devint Roi de Navarre. Il oſa même, quand la Cour de France ſe rendit dans ſes Etats, offrir aux Dames ce ſpectacle redoutable, peu fait pour elles. Heureuſement on leur en fit tant de peur, qu'elles n'osèrent y aſſiſter: & bien leur en prit; car la chaſſe fut enſanglantée. Il y eut des chevaux déchirés par les ours; des Chaſſeurs bleſſés; d'autres étouffés, ou précipités du haut des rochers par ces animaux en fureur.

Chaſſe du bouc ſauvage.

Les mêmes Provinces ſituées au pied des montagnes, avaient pour objet de chaſſe un animal, qui de même leur était particulier; c'était le bouc ſauvage. « Il y a, dit Gaſton, deux eſpèces de bouc ſauvage.

» L'un eſt l'iſarus, vulgairement ſarris, lequel n'eſt » pas plus grand que le bouc domeſtique. L'autre » eſt auſſi grand & auſſi fort qu'un cerf, quoiqu'il » ait les jambes plus courtes. Il habite les monta- » gnes, ſaute d'une roche à l'autre avec une agilité » inconcevable, porte une grande barbe, avec des » cornes ou perches qui, en groſſeur, égalent la » jambe, & quelquefois la cuiſſe d'un homme. Il » a le pelage du loup, le ventre fauve, & une raie » noire le long de l'échine. Du reſte, il eſt tellement » fort, qu'avec la tête il peut écraſer un chaſſeur » contre un arbre, & que l'homme le plus vigou- » reux, le frappât-il avec une barre de fer, ne ſerait » pas capable de lui faire plier les reins ».

L'eſpèce du bouc ſauvage s'eſt anéantie chez nous, comme celle de l'urus. Elles n'y exiſtent plus ni l'une ni l'autre.

Parcs. Philippe-Auguſte, pour ſe procurer en ce genre des plaiſirs moins dangereux, ou au moins plus faciles, imagina en 1183, diſent Rigord & Guillaume Breton, de faire entourer de murs le bois de Vincennes, & d'y enfermer beaucoup de cerfs, de daims, & de chevreuils. Henri, Roi d'Angleterre, ayant été inſtruit de ce projet, fit prendre dans ſes Duchés de Normandie & d'Aquitaine, un grand nombre de ces bêtes fauves, qu'il envoya, par la Seine, au Monarque. Bruſſel (*Traité des Fiefs*) rapporte un compte de la Maiſon de ce Prince, (ann. 1200,) dans lequel eſt une ſomme payée pour avoir conduit un cerf à Vincennes; *pro cervo ducendo ad Vicenas.* Philippe-le-Hardi augmenta

l'enclos en 1274 ; & Charles V, ordonna que, toutes les nuits, quatre habitans du village de Montreuil, & deux de celui de Fontenai, seraient obligés de faire la garde dans le bois. On leur fournissait un grand manteau de gros drap, auquel tenait un chaperon pour la pluie.

Ces sortes d'enceintes ou de prisons furent appellées parcs (*a*). Celui-ci ayant été le premier qu'on eût vu jusqu'alors dans le Royaume, & même jusqu'à François I, qui fit ceux du bois de Boulogne & de Chambord, le seul qu'on y vit depuis pendant long-tems, les Rois, successeurs de Philippe, le regardèrent comme un objet qui tenait à la magnificence du thrône. Monstrelet rapporte qu'en 1480, le Cardinal de S. Pierre, Légat du S. Siége, étant venu en France, le Dain, qui était Ministre de Louis XI, après avoir été son Barbier, donna au Prélat un dîner magnifique, à la suite duquel il *le mena ou bois de Vincennes esbattre & chasser aux dains.*

Mais ce qui est digne de remarque, c'est qu'on nourrissait ces animaux avec du foin. Il y avait même à Bry-sur-Marne un pré de dix arpens & demi qui servait uniquement à cet usage. Cependant, la récolte & le transport de ce foin coûtant par an dix

---

(*a*) Il fallait cependant, pour mériter ce nom, qu'elles eussent une certaine grandeur. La Duchesse de Montpensier dit, dans ses *Mémoires*, avoir *appris de Monsieur, que quand un jardin n'a que cent arpens, on ne doit pas lui donner le nom de parc.*

livres, les habitans de Bry & ceux de Noiſy, offrirent au Roi, en 1404, d'en faire la dépouille, & de le conduire à Vincennes, s'il voulait les exempter de certaines corvées auxquelles ils étaient aſſujettis. Le Roi y conſentit; & François I confirma cet échange pour Bry l'an 1537.

Garennes. Les garennes ſont une ſorte de parc deſtiné à renfermer du lapin. Mais, comme cette eſpéce de gibier eſt très-féconde, & que ſa vente produit un bon revenu, l'avidité des Seigneurs multiplia tout-à-coup ou agrandit tellement les garennes en France, que ſouvent les campagnes voiſines ſe trouvèrent dévorées, ou même entièrement délaiſſées ſans culture. On peut juger quels étaient les dégâts qu'occaſionnaient ces établiſſemens tyranniques, par le traité qu'en 1326 les habitans du village de Deuil firent avec Bouchard de Montmorenci, leur Seigneur. Ils s'engagèrent, pour obtenir la deſtruction de ſa garenne, à lui payer dix ſous pariſis par chaque arpent de vignes ou de terre.

Le déſordre ſur cet article était ſi grand, que le Gouvernement ſe vit enfin obligé d'y remédier. C'eſt ce que firent en 1318, 1355, 56, & 76, les Rois Philippe-le-Long, Jean, & Charles V. Ils rendirent des Ordonnances par leſquelles ils aboliſſaient toutes les garennes faites depuis quarante ans, ſans même en excepter celles du domaine Royal; & *donnoient congé* à tout particulier quelconque *d'y chaſſer, ſans amende.*

Bientôt l'abus recommença, comme il arrive toujours; & il fallut de nouveaux réglemens. Un arrêt

rendu en 1539, interdit les garennes à tout Seigneur qui, parmi les titres de sa terre, n'en aurait pas formellement le droit, & dont le droit ne serait pas enregistré à la Chambre-des-Comptes. Cependant, une vingtaine d'années après, Champier écrivait : *il y a très-peu de terres en France, il n'y a point de gentilhommière fieffée qui n'ait une garenne. C'est là un de ces revenus que les Seigneurs se font aux dépens de leurs Vassaux. Les jardins & les moissons de ceux-ci en sont dévorés ; mais on n'y a nul égard.*

Nous avons vu M. Turgot, pendant le peu de tems qu'il administra les Finances, entreprendre la réformation de cet abus. La révolution qui l'obligea d'abdiquer sa place, empêcha l'exécution de son projet. Espérons, pour le salut des campagnes, que quelque autre Ministre aussi humain que celui-ci, achévera un jour ce qu'il avait commencé.

Les dégâts, plus grands encore, que fait la grosse bête dans le voisinage des forêts, a occasionné de même, en différens tems, bien des représentations & des cris. Parmi ceux de nos Rois qui en excitèrent de pareils, il y en eut deux, Philippe-le-Bel, & Charles-le-Bel, qui, au lit de la mort, dans ce moment terrible où la conscience effrayée parle seule, crurent devoir à leurs sujets une sorte de satisfaction. Tous deux, par leur testament, léguerent une certaine somme aux laboureurs voisins des forêts Royales, en *dédommagement du tort que leur avoient causé les bêtes rousses & noires.*

Le Roi Robert avait fait quelque choſe de plus louable encore. Il s'était engagé par ſerment à empêcher & à punir les vexations des Officiers de ſa Vénerie ; car c'eſt encore là ſouvent un des fléaux qu'attire ſur les campagnes ce plaiſir des Rois : tant il eſt naturel à des ſubalternes d'abuſer de la force & de l'autorité qu'un maître leur confie. Les Veneurs Royaux s'étaient arrogé, en différens tems, certains priviléges abuſifs qu'ils exerçaient tyranniquement, & que, malgré des réformes momentanées, comme celle de Robert, ils ſurent maintenir d'âge en âge. Tel était, par exemple, celui de ſéjourner, trois jours, dans les monaſtères avec leurs chiens, leurs chevaux, & tous leurs équipages, & de s'y faire nourrir pendant ce tems, ainſi que leur ſuite. Cet abus ſubſiſta juſqu'à Charles V, qui l'abolit. Le Monarque lui-même ayant logé avec ſes Veneurs, en 1365, dans l'Abbaye de Livry, il accorda aux Moines, pour les dédommager des dépenſes qu'il leur avait cauſées, le droit de faire paître trente porcs dans la forêt.

Au reſte, l'abus était d'une aſſez grande conſéquence pour les propriétaires qui en devenaient les victimes ; car de tous tems, nos Rois ont eu pour leurs chaſſes une quantité d'Officiers fort nombreuſe. Tous les emplois en étaient recherchés ; & l'on ſait que ceux de Grand-Veneur, & de Grand-Fauconnier, furent même érigés par eux en Grands-Offices de la Couronne.

Équipages de François I, pour la Chaſſe.

Mais, de tous les Rois cependant, celui qui porta le plus loin cette ſorte de faſte, fut François I.

La partie de sa Maison qui concernait les chasses, lui coûtait annuellement des sommes immenses : aussi du Fouilloux (*a*) l'a-t-il appellé le *pere de la Vénerie* ; titre futile qui, quand même on le réunirait au titre, plus respectable, de *pere des arts*, que mérita le Monarque, est pourtant bien loin encore de ce nom saint & attendrissant de *pere du peuple*, qu'on avait donné à son prédécesseur.

Partout où allait François, il se faisait suivre de ses équipages de chasse. Ce dernier usage au reste, était antérieur à lui. Il avait été commun à la plupart de nos Rois; & Edouard III, lui-même, l'observa, quand après la fatale journée de Poitiers, devenu maître d'une grande partie de la France, il la traversa en vainqueur. Outre plusieurs bateaux de cuir bouilli qui lui servaient pour pêcher dans les rivières lorsqu'il en rencontrait sur son passage, il avait encore à sa suite, dit Froissart, *trente Fauconniers à cheval chargés d'oiseaux, soixante couples de forts chiens, & autant de levriers, dont il alloit chascun jour, ou en chasse, ou en rivière : & y avoit plusieurs des Seigneurs & des riches hommes, qui avoient leurs chiens & leurs oiseaux, comme le Roi.*

Passion de la Noblesse pour la Chasse.

Cette dernière phrase de l'historien prouve que le faste dont il s'agit n'était pas propre seulement aux têtes couronnées; & que les Grands-Seigneurs l'affectaient aussi à leur exemple. Plusieurs même de ceux-ci le poussèrent jusqu'à l'excès. Que penser

(*a*) Auteur d'un Traité sur la Chasse, dédié à Charles IX.

de ce Gaſton, Comte de Foix, qui, au rapport du même Ecrivain, faiſait venir, à grands frais, des chiens de toutes les contrées de l'Europe, & en poſſédait lui ſeul quinze à ſeize cens? Ce luxe inſenſé, ſi blâmable dans un Prince à qui de vaſtes domaines offraient tant d'occaſions de faire le bien, n'était regardé alors que comme une magnificence. Auſſi Froiſſart ne tarit-il point ſur l'éloge de Gaſton. Gace-de-la-Vigne, auteur du ſiècle ſuivant, dont il nous reſte un poëme ſur la Chaſſe, écrit qu'il y avait dans le Royaume plus de vingt mille perſonnes qui avaient des chiens courans. Eh! quel autre amuſement, quelle autre occupation même pouvait ſe procurer une Nobleſſe ignorante & oiſive, qui, toute l'année, cantonnée dans ſes terres, n'en ſortait que pour faire la guerre, ou pour aſſiſter aux tournois?

A la première Croiſade, la plupart des Grands-Seigneurs emmenèrent avec eux en Aſie des chiens & des oiſeaux dreſſés; & l'autorité eccléſiaſtique fut obligée de les leur défendre. Quand un Gentilhomme ſortait de ſon château pour aller dans le voiſinage, il avait toujours avec lui un chien ou un oiſeau; ſoit qu'il voulût, en marchant, ſe procurer le plaiſir de la chaſſe, ſoit qu'il cherchât à ſe diſtinguer des roturiers par l'oſtenſion du privilège qui etait particulier à la Nobleſſe. De-là vient que, dans les monumens & les tombeaux anciens, ceux des Nobles qui étaient morts naturellement ſont repréſentés avec un levrier ſous les pieds, ou avec un épervier ſur le poing, ou ſeulement avec

le

le gant qui servait à tenir l'oiseau : au lieu que ceux qui mouraient dans les combats étaient représentés avec le heaume, l'écu, la cotte de maille, & toute l'armure complette des batailles. Une des choses qui contribuerent le plus à rendre Louis XI, odieux aux Nobles, fut la defense qu'il leur fit de chasser. Alors, dit Seissel, *c'étoit un cas plus graciable de tuer un homme que de tuer un cerf ou un sanglier.* Aussi la Noblesse, aux Etats de Tours en 1483, ne manqua-t-elle pas de faire des plaintes à ce sujet. Un Gentilhomme jurait par son chien, ou par son oiseau ; comme aujourd'hui nous jurons par une chose sacrée. *Que jamais il ne me soit permis de chasser*, disait à sa maîtresse dans une chanson amoureuse, Rambaud, Comte d'Orange, Troubadour du douzieme siècle ; *que jamais je ne puisse porter d'épervier sur le poing, si depuis l'instant où vous m'avez donné votre cœur, j'ai songé à en aimer une autre que vous.* Tous, jusqu'aux Bourgeois des villes, ambitionnaient ce plaisir de la Noblesse. Lorsque les Marseillais conclurent avec Charles d'Anjou un traité, ils se reserverent le droit de chasse dans leurs îles ; & stipulerent même qu'il leur serait permis d'avoir des aigles, ainsi que leurs ancêtres.

Enfin, comme les mœurs du tems avaient trouvé moyen d'allier la galanterie avec la religion, elles trouverent de même celui d'intéresser la religion à l'amour de la Chasse. On n'est point surpris quand on voit Gaston-Phébus commencer son traite par de grands eloges sur cet exercice ; c'est le propre

des hommes d'attacher une haute eſtime à ce qu'ils aiment de préférence. Mais on ne peut s'empêcher de rire, quand on le voit vanter la Chaſſe, parce qu'*elle ſert à faire fuyr tous les péchez mortels. Or qui fuyt les ſept péchez mortels*, ajoute-t-il, *ſelon notre foy, il doit être ſaulve. Doncques bon Veneur aura, en ce monde, joye, léeſſe & déduit; &, après, aura Paradis encore.* Dans le cours de ſon ouvrage néanmoins, le Comte ſemble mettre quelque modification à ce beau raiſonnement: il convient qu'à la vérité les Chaſſeurs pourraient bien n'être pas placés, pour ce mérite, *au milieu du Paradis*; mais il prétend qu'*au moins ils ſeront logiez aux fauxbourgs & baſſes-cours*, parce qu'ils ont évité l'oiſiveté, qui eſt le fondement de tout mal. Du Fouilloux, cite de même S. Hubert, *qui étoit Veneur, ainſi que S. Euſtache; dont eſt à conjecturer que les bons Veneurs les enſuyvront en Paradis avec la grace de Dieu.*

Chaſſe défendue aux Eccléſiaſtiques par les Conciles.

Les Eccléſiaſtiques eux-mêmes, malgré l'éloignement que des inclinations ſaintes & pacifiques devaient leur inſpirer pour un exercice de carnage & de ſang, s'y livrerent néanmoins avec autant de fureur que les Laïcs; tant était généralement répandue cette paſſion. En 1276 un Concile tenu à Pontaudemer, le leur interdit; deux autres, tenus, le premier à Paris en 1212, le ſecond à Montpellier en 1214, leur avaient défendu les chiens de chaſſe & les oiſeaux de proie dreſſés. Par un Synode Provincial d'Auch, ann. 1303, il fut défendu aux Archidiacres d'en conduire avec eux dans les viſites qu'ils feraient de leur Diocèſe.

Le mal, au reste, était bien plus ancien. Il remontait à l'origine de la Monarchie. Dès l'an 506, un Concile d'Agde avait fait la même défense aux Evêques, aux Prêtres, & aux Diacres. En cas de désobéissance, le Diacre était suspendu de la Communion pendant un mois, l'Evêque & le Prêtre pendant trois. Un Concile de Macon, tenu soixante-dix-neuf ans après, avait poussé la sévérité jusqu'à défendre aux Evêques d'avoir chez eux de ces chiens & de ces oiseaux ; & Charlemagne, dans ses Capitulaires, renouvella ce réglement.

Défendue aux Religieux.

L'Empereur fit la même défense aux Abbés & aux Abbesses. Sans doute il avait cru, & avec juste raison, qu'un amusement si profane, était peu fait pour des gens qui, par un vœu exprès, renonçaient au monde & à ses plaisirs. Les Ordres militaires eux-mêmes, quoique, par la nature de leur institution, ils fussent destinés à porter les armes, n'eurent pas, sur la Chasse, plus de privilèges que les Ordres réguliers. La Règle des Templiers la leur interdit expressément. Elle ne leur permet pas même de porter en route un oiseau dressé.

Cuirs de bêtes fauves employés en couvertures de livres, en mousles, & en ceintures.

Cependant il y eut, en differens tems, quelques Monastères qui obtinrent du Souverain le privilège de la chasse. Charlemagne lui-même, Charlemagne qui fut si sévère, envers les Abbés & les Abbesses, comme on vient de le voir, l'accorda en 774, au Couvent de S. Denis, pour le cerf, le chevreuil, & les animaux carnassiers, (*feramina*). Il est vrai que les Religieux, profitant de cet esprit d'indulgence & de facilité qui accompagne toujours les

commencemens d'un Règne, avaient ardemment ſollicité cette grace ; repréſentant au Prince que les cuirs des animaux tués ſerviraient à couvrir leurs livres, & la chair, à nourrir les Frères infirmes ou convaleſcens. Ce motif le détermina probablement ; car c'eſt celui qu'il allègue dans ſon diplôme : *ex quorum coriis libros ipſius ſacri loci cooperiendos ordinamus.* Encouragée par cet exemple, l'Abbaye de S. Bertin fit des démarches pour obtenir le même privilège ; & elle l'obtint auſſi en 788 : mais celle-ci, au motif d'avoir des cuirs pour les couvertures de livres & un aliment pour les malades, avait joint encore celui de ſe procurer des ceintures & des mouſles pour les Moines.

Les tems poſtérieurs offrent pluſieurs exemples pareils, même pour les Religieuſes. Geoffroy, Comte d'Anjou, fondant à Saintes en 1047, avec ſa femme Agnès, un Monaſtère de Bénédictines ſous le nom de Ste Marie, lui accorda, par ſon diplôme, quatorze manſes dans l'île d'Oleron, avec la dîme des cerfs & des biches, qu'on prendrait dans l'île, *pour couvrir leurs livres.*

Le droit de chaſſe que Charles avait accordé à l'Abbaye de S. Denis fut uſurpé, dans la ſuite, par des Seigneurs voiſins. Suger, devenu Miniſtre d'Etat & Abbé du Monaſtère, entreprit de le faire revivre, quelque étranger qu'il fût à la bonne diſcipline de l'Abbaye ; mais, de ce rétabliſſement, il fit une ſcene d'éclat, dans laquelle il montra tout-à-la-fois, & un faſte qui ne convenait gueres à un Religieux, & une petiteſſe d'eſprit indigne de la place

qu'il occupait. Il assembla un grand nombre de Seigneurs ses amis, & en particulier, ceux qui relevaient du Monastère; alla s'établir avec eux sous des tentes dans la forêt d'Iveline; les y traita magnifiquement pendant une semaine entière; &, pendant ce tems, il courut tous les jours le cerf. Le gibier que produisit cette chasse, fut consommé en partie à l'infirmerie des Moines & à la table des hôtes: ce qui resta, se distribua aux soldats de la ville.

Droit de chasse accordé aux Bourgeois.

Jusqu'à S. Louis, le droit de chasse avait appartenu exclusivement à la Noblesse. Ce Prince fut le premier qui l'accorda à des Bourgeois dans quelques Provinces; cependant il mit pour restriction que le Chasseur alors serait tenu de présenter au Seigneur, sur les terres duquel il chasserait, un membre de la bête qu'il aurait tuée. Charles VI, en conservant le privilège aux Bourgeois qui vivaient noblement, l'interdit absolument aux roturiers, laboureurs, & autres; & leur défendit d'avoir chez eux chiens, furets, & lacets. Il permit néanmoins aux payſans un chien de basse-cour pour leur propre sûreté; mais il régla que, quand ils prendraient une piece quelconque de venaison, ils la porteraient chez le Seigneur, ou chez le Juge du lieu. Dans les *statuts de la ville d'Arles*, il est défendu pareillement à tous ceux qui n'ont pas droit de chasse, d'avoir filets, paneaux & furets.

Cependant, il y eut quelques cantons où l'on modifia ce réglement. En Auvergne, par exemple, un payſan pouvait prendre dans sa vigne, lièvres & lapins; pourvu toutesfois que ce fût sans filet &

ſans furet. Mais toutes ces loix d'un tems peu éclairé, leſquelles ſemblent ne s'accorder que pour nuire à l'agriculture, & pour contrarier le droit naturel, ſeraient ici deplacées. Elles regardent les Criminaliſtes, puiſque leur trangreſſion eſt, à la honte de l'humanité, devenue un crime : & c'eſt-là qu'il faut les chercher. Je remarquerai ſeulement que le meilleur & le plus humain de nos Rois, Henri IV, eut, en 1601, la faibleſſe de décerner *peine de mort* contre tout Braconnier qui aurait été ſaiſi pluſieurs fois, chaſſant la groſſe bête dans les forêts Royales ; & que Louis XIV, ce Prince qu'on accuſe de deſpotiſme & de dureté, abrogea cette loi cruelle; *défendant à tous Juges & à tous autres de condamner au dernier ſupplice pour le fait de chaſſe, de quelque qualité que ſoit la contravention, s'il n'y a d'autre crime mêlé qui puiſſe mériter cette peine, nonobſtant l'article XIV de l'Ordonnance de* 1601, *auquel*, dit il, *nous avons dérogé expreſſément à cet égard.*

Cas que l'on faiſait des chiens de chaſſe, & des oiſeaux de proie.

La Chaſſe étant, comme je l'ai dit, le ſeul plaiſir domeſtique que les Nobles goûtaſſent dans leurs terres, ils devaient attacher beaucoup d'eſtime aux chiens & aux oiſeaux qui leur ſervaient pour cet uſage. Ces animaux étaient comptés parmi les choſes de prix ; on les offrait en préſent aux plus Grands Seigneurs, & aux Rois mêmes. François I, diſait communément, au rapport de Brantome, qu'il n'y avait ſi petit Gentil-homme en France qui ne pût recevoir dignement ſon Roi, s'il avait à lui montrer un beau chien, un beau cheval, & une belle femme.

Usage de coupler les chiens.

L'usage de conduire à la chasse les chiens, attachés deux à deux, pour les contenir l'un par l'autre, & les empêcher de s'écarter, est très-ancien. Il en est parlé dans une vie de S. Eurice, lequel vivait vers le milieu du sixieme siècle. *Ducebat captivos, more canum, binos & binos insimul copulatos.*

L'art d'élever & de dresser un chien étant, pour un Chasseur, chose de la plus haute importance, c'est sur cet objet, en grande partie, que roulent tous les ouvrages qui traitent de la Vénerie. En décrivant les bonnes qualités de certains d'entre ces animaux, ils ont grand soin de nous donner l'histoire de leur race : & moi-même, quoique j'en aie quelque honte, je crois devoir transcrire ici quelques uns de ces détails ; mais ils entrent nécessairement dans mon sujet. Dès l'instant où l'homme entreprit de devenir Chasseur, il fut obligé de se faire l'ami, l'instituteur, & le compagnon d'un chien.

Races & espèces de chiens gaulois les plus estimées.

J'ai dit ci-dessus, que les chiens gaulois étaient renommés par leur courage & leur légéreté à la course. On les nommait en langue gauloise *vertragi ;* expression qui depuis, probablement, donna naissance à notre mot *vautrait*, & qui alors, dit Arrien, exprimait la vîtesse de ces animaux. « Ce » qui leur est particulier, ajoute l'auteur, c'est » que les meilleurs d'entr'eux, sont aussi les plus » beaux. En général, leur taille & la beauté de » leur robbe sont faites pour plaire. La plupart sont » remarquables par une variété de couleurs très- » agréable. Pour ceux qui n'en ont qu'une, ils ont

» à la fois quelque choſe de ſi brillant, qu'ils flat-» tent l'œil du Chaſſeur ».

Ces chiens, au reſte, forçaient aiſément un liévre à la courſe. Arrien cite même ce fait pour refuter Xénophon, qui prétendait qu'un liévre ne pouvait jamais être pris par un chien, à moins que ce ne fût un haſard; & il avance au contraire, que quand les chiens gaulois en laiſſaient échapper un, il fallait qu'il fût ſecouru par quelque circonſtance particuliere.

Lorſqu'Ovide veut nous repréſenter Apollon pourſuivant Daphné, il le compare à un chien gaulois qui pourſuit un liévre dans la plaine:

Ut canis in vacuo leporem cum gallicus arvo
Vidit.

Outre les vertrages ou vautraits, la Gaule, au rapport d'Arrien, poſſédait encore une ſorte de barbets, qu'elle nommait Seguſiens, du nom de la Province dont ils étaient originaires. Ceux-ci avaient un air ſauvage; ils étaient velus, fort laids; & différaient des autres ſur-tout, en ce que les plus laids d'entre eux paſſaient pour les meilleurs. Ils excellaient à la quête; mais ils quêtaient en aboyant, faiſaient beaucoup de bruit, & avaient le défaut de s'emporter avec ardeur, quand ils avaient trouvé la voie de l'animal. » Un Gaulois les comparait à » un mendiant qui demande l'aumône, ajoute le » même écrivain; & cette ſorte de bon mot a été » fort applaudi. En effet, ce n'eſt point de colere » qu'ils aboient, comme les autres chiens. Leur » voix a quelque choſe de ſi triſte & de ſi lamen-

» table, qu'on dirait qu'ils ont pitié de la bête, & » qu'ils lui demandent par grace de se laisser prendre ».

Chez les Gaulois, la chasse du liévre était particuliere aux gens riches; & ils la faisaient de deux manieres, continue toujours l'auteur. Dans l'une, ils envoyaient, de grand matin, quelqu'un découvrir le gîte de l'animal, le lançaient ensuite avec leurs vertrages, & couraient après lui à cheval. Dans l'autre, ils le faisaient lever par leurs segusiens, l'attendaient avec des vertrages dans les lieux où ils soupçonnaient qu'il pourrait passer; & alors lançaient sur lui ces derniers.

Quoiqu'Arrien ne cite que deux espèces de chiens gaulois, il y en avait cependant d'autres encore, comme le prouve ce vers de Gratius, cité plus haut :

..... *Diversos extollit gloria celtas.*

La Belgique en avait qu'on employait à la chasse du sanglier. Silius Italicus en fait mention :

Ut canis occultos agitat cum belgicus apros.

Ce fut sans doute une meute de quelqu'une de ces dernieres races que Charlemagne envoya au Soudan de Perse, Aron Raschild, & qui causerent au Persan tant de surprise. L'anecdote est rapportée par le Moine de S. Gal : voici comme il la raconte. On sait que la renommée des grandes actions de Charles ayant pénétré dans l'Asie, Aron s'était empressé de lui témoigner son admiration par une ambassade & par des présens magnifiques; & que l'Empereur, à son tour, envoya en Perse d'autres Ambassadeurs.

» Or, parmi les préſens que portaient ceux-ci, » étaient des chiens, remarquables par leur force » & leur agilité : car le Soudan en avait demandé » qui puſſent chaſſer les lions & les tigres, ſi com- » muns dans ſes Etats. Quand il les vit, il demanda » à quelle ſorte de chaſſe ils étaient propres. A » toutes, répondirent les Ambaſſadeurs. Eh bien, » nous le verrons, reprit-il. Le lendemain, on » entendit du côté de la campagne un grand bruit : » c'étaient des bergers qu'un lion pourſuivait. Leurs » cris étant parvenus juſqu'au palais, Aron auſſi- » tôt monte à cheval, & commande aux Français » d'en faire autant, & de le ſuivre avec leurs chiens. » Arrivé dans la plaine à la vue du lion, il ordon- » ne de les lâcher ſur l'animal. Ceux-ci s'élancent, » ils attaquent le monſtre, & donnent aux Am- » baſſadeurs la faculté de l'approcher & de le tuer » avec leurs épées.

» Cet événement, quelque peu important qu'il » fût, inſpira néanmoins au Soudan une grande » eſtime pour le Monarque français. Je reconnais » maintenant, dit-il, la vérité de tout ce qu'on m'a » dit ſur mon frère Charles; & je vois comment, par » ſa manière de chaſſer, par l'ardeur infatigable qu'il » met ſans ceſſe à exercer ſon eſprit & ſon corps, il » a appris à dompter tout ce qui eſt ſous le ciel ».

Levriers. Si l'on s'en rapportait à Saumaiſe, les levriers exiſteraient en France depuis le commencement de la Monarchie. Au moins, c'eſt à cette eſpèce de chiens qu'il applique le *velter leporarius*, dont il eſt parlé dans la *Loi Salique*. Il ſerait facile, je

le sais, d'objecter à Saumaise que le *velter leporarius* pourrait bien n'être qu'un vautrait gaulois; car ceux-ci forçaient un lièvre à la course. J'ai déja, sur ce fait, cité Arrien; & je citerai plus bas le témoignage de Gaston-Phebus, qui distingue en même tems le vautrait du levrier. Cependant, si l'on fait attention que la loi ajoute *qui & argutarius dicitur;* qu'elle paraît ici séparer formellement cette sorte de chien d'avec le vautrait ordinaire; enfin qu'il n'y en a aucun auquel l'épithète d'*argutarius*, ou *argutus*, convienne aussi bien qu'au levrier, dont la forme est longue & le museau pointu, on conviendra peut-être que Saumaise avait raison.

C'est de la même manière, je pense, qu'il faut expliquer ce passage des *Miracles de S. Benoît*, ouvrage du onzième siècle, dans lequel l'auteur parlant d'un Chasseur qui aimait beaucoup les chiens, dit qu'il en avait un, *qui ex illo erat canum genere qui lepores adsequuntur velocitate pedum.*

Les levriers étaient souvent employés dans la chasse au vol, pour prendre & saisir certains oiseaux que les faucons pouvaient bien abattre, mais qui étaient trop forts pour que ceux-ci pussent les lier & les saisir eux-mêmes. Gace-de-la-Vigne décrit une chasse aux grues, dans laquelle un de ces oiseaux, porté à terre par deux faucons que du Guesclin avait donnés à Charles V, fut pris ensuite par deux levriers.

On se servait aussi d'épagneuls pour le même usage. Ces derniers prévalurent même insensiblement. On n'employait plus qu'eux au tems de Gomer, sieur

de Luſanci, (*Autourſerie*, ann. 1594); & les auteurs poſtérieurs diſent la même choſe. Cependant d'Eſparron, (*Fauconnerie*, ann. 1627), entrant dans le détail des équipages de chaſſe que peut avoir un Grand-Seigneur, dit que, pour deux ou trois oiſeaux, il lui faut, outre ſix couples d'épagneuls, une laiſſe de levriers.

Au reſte, nous voyons par Gaſton-Phébus que les levriers les meilleurs étaient ceux de Bretagne. Salnove en parle encore ainſi. Ceux que, de ſon tems, Louis XIV avait pour le loup, venaient de cette Province, & avaient été donnés au Monarque par le Duc de Montbaſon.

Levriers. Selon Sélincourt, (*parfait Chaſſeur*, ann. 1683) on connaiſſait alors en France quatre ſortes de levriers. 1°. Les levriers d'attache pour le ſanglier & le loup: dans cette eſpèce, les plus grands & les plus beaux ſe tiraient d'Irlande. 2°. Les levriers pour la chaſſe du lièvre. Ceux-ci étaient les animaux les plus vîtes du monde. Les meilleurs, dit-il, venaient de Champagne & de Picardie. A propos de cette chaſſe, l'auteur remarque même qu'il n'y avait en Europe que les Français, les Anglais, & les Polonais, qui forçaſſent le gibier à la courſe avec des équipages de chiens courans. Il ajoute que les Nobles ſont les ſeuls auxquels il ſoit permis de chaſſer avec des levriers. 3°. Les charnaigres, chiens eſpagnols, ou portuguais, dont la race, dit-il, avait été mêlangée avec une race de chiens courans. Je parlerai plus bas de charnégues, qui étaient connus en Provence au ſeizième ſiècle, & qui, ſelon Beaujeu, chaſ-

ſaient la nuit. Probablement ceux-ci étaient une autre eſpèce. 4°. Enfin les petits levriers d'Angleterre, qu'on employait dans les garennes pour prendre du lapin. Louis XIII en avait pluſieurs; & ſouvent il s'en ſervait pour chaſſer dans une garenne qu'il s'était fait faire au bout des Thuileries.

Gaſton-Phébus diſtingue cinq ſortes de chiens de chaſſe : allans, levriers, chiens courans, chiens d'Eſpagne ou épagneuls, & mâtins. Cette dernière race était ſujette à beaucoup de variétés, parce qu'elle était formée du mêlange des autres.

Les chiens d'Eſpagne, nommés ainſi du lieu de leur origine, avaient, dit-il, la bonne qualité d'être fort attachés à leurs maîtres; ils pouvaient devenir couchans, & chaſſer lièvre & perdrix; enfin ils ſervaient dans la chaſſe du vol, & couraient devant l'oiſeau de proie; ce qui les avait fait nommer auſſi *chiens d'oiſeau.* Mais ils avaient beaucoup de défauts qui compenſaient ces bonnes qualités. Ils aboyaient ſans ceſſe, rompaient les autres chiens : en un mot l'auteur en parle avec aſſez de mépris. Epagneuls.

Les allans compoſaient trois claſſes diſtinctes; allans gentils, allans vautres, & allans de boucherie. Ces derniers étaient ceux dont ſe ſervaient les Bouchers pour conduire leurs bœufs. » Les allans gentils, » dit l'auteur, ont la tête groſſe & courte, avec le » corps du levrier; & ils doivent courir auſſi vîte » que lui. D'ailleurs, ils poſſèdent ſur celui-ci l'avan- » tage de ne lâcher jamais priſe quand ils ſaiſiſſent » leur proie. Ils ſont également bons pour toutes les Allans.

» chaſſes, & doivent être regardés comme les pre-
» miers de tous les chiens ».

» Les allans vautres, ajoute Gaſton, ont une
» groſſe tête, de groſſes lèvres, de grandes oreilles;
» Ils ſont plus mal faits, plus lourds que les gentils,
» & ne peuvent gueres chaſſer que l'ours & le
» ſanglier ».

Chiens courans pour le cerf.

Au tems de du Fouilloux, (ann. 1560), nos Rois avaient dans leurs équipages, pour la chaſſe du cerf, quatre races de chiens courans : les fauves, les noirs, les gris, & les blancs.

Fauves.

L'auteur croit que les fauves venaient de Bretagne, & que c'étaient ceux qui compoſaient les meutes des Ducs de cette Province. Ils furent, dit-il, très-communs ſous François I; mais depuis on les avait fait produire avec les blancs, & il en était réſulte une race métive, plus forte & meilleure encore que la première.

Noirs.

On devait aux Abbés de S. Hubert la race des chiens noirs; d'où ils furent appellés auſſi *chiens de S. Hubert*. Ils étaient fort repandus dans le Hainaut, la Flandres, la Lorraine, & la Bourgogne; mais ils avaient le défaut d'être un peu lourds; ce qui les rendait peu propres à la chaſſe des animaux légers. Cependant, ils formaient d'excellens limiers, ſurtout pour la bête noire.

Gris.

Les gris, employes depuis fort long-tems au ſervice de nos Rois, formaient l'eſpèce la plus commune en France; parce que chaſſant toutes ſortes de bêtes, ils convenaient à tout le monde. Aucune

autre race ne courait aussi bien que celle-ci ; mais elle ne savait que courir, & ne valait rien quand le cerf ruſait : du reſte, trop ardente, ſe mettant hors d'haleine aux cris des Chaſſeurs, opiniâtre, & peu propre à ſupporter les chaleurs.

Ce ſont ces défauts ſans doute qui en dégoûtèrent : car, au tems de Salnove, (ann. 1665), on ne les employait plus en meute. Le Comte de Soiſſons avait été le dernier qui en eût une. Cependant, on en trouvait encore quelques uns chez des Gentilshommes particuliers.

Le premier de la race blanche, continue du Fouilloux, avait été donné à Louis XI par un pauvre Gentilhomme, qui l'avait appellé Souillard. Le Roi, qui n'eſtimait que les chiens gris, en fit ſi peu de cas, que le Sénéchal Gaſton le lui demanda *pour en faire préſent à la plus ſage dame de ſon Royaume.* « Quelle » eſt cette dame, dit le Roi. — Sire, c'eſt Anne de » Bourbon, votre fille. — Vous avez tort de la » nommer ſage, reprit le vicieux Monarque : dites » ſeulement moins folle que les autres ; car de » femme ſage, il n'en exiſte pas ». Blancs.

Gaſton obtint le chien ; & celui-ci le donna au Grand-Sénéchal de Normandie, qui le lui demanda. Mais il ſe trouva que Souillard était un animal parfait. Bientôt même ſa renommée fut telle qu'Anne de Bourbon, qui, comme le Roi ſon pere, aimait la chaſſe, envoya une lice, nommée baude, pour avoir de ſa race. Les deux animaux produiſirent une quinzaine de chiens, dont la plupart ſe trouvèrent ſi excellens, qu'on les fit auſſi produire en-

ſemble. On les nomma chiens blancs, de la couleur de leur pere; &, du nom de leur mere, chiens baux. François I croiſa & renforça cette race nouvelle par un chien fauve que lui avait donné l'Amiral d'Annebaud; puis par un autre blanc que lui envoya en préſent la Reine d'Ecoſſe. Par ces différens mêlanges, les baux ou blancs devinrent les plus parfaits de tous les chiens : l'auteur en effet ne leur trouve d'autre défaut que de craindre l'eau, l'hyver; & il les regarde comme *faits pour les Rois*.

Baux.

Greffiers. Il leur donne encore un autre nom, celui de *greffiers*, dont il ne rapporte pas l'origine; mais cette origine ſe trouve dans le *Traité de la Chaſſe* que nous a laiſſé Charles IX : car ce Monarque, qui malheureuſement n'eſt guères connu que par le maſſacre atroce auquel il eut la faibleſſe de conſentir, faiſait des vers; & il eſt auteur. Son ouvrage, quoique calqué ſur celui que lui avait dédié du Fouilloux, a même quelque mérite. Le ſtyle en eſt clair, la marche méthodique. Il y montre de l'érudition, de la critique, du goût. Mais, lorſqu'il enſeigne comment il faut s'y prendre pour établir un chenil, pour former un valet de chiens, pour dreſſer le chien lui même, pour le guerir du flux de ſang, de la gale &c, on rougit de voir un Roi donner de pareilles leçons. N'as-tu pas honte de chanter ſi bien, diſait Olimpias à ſon fils Alèxandre. N'as-tu pas honte de ſavoir pareilles choſes, eût pu dire, à plus juſte titre encore, Médicis

dicis au ſien (*a*). Mais ce n'étaient point de pareilles remontrances qu'on devait attendre d'une mere ambitieuſe qui, jalouſe de conſerver entre ſes mains l'autorité, avait inſpiré à ſes fils la haine du travail & le goût des plaiſirs; qui d'ailleurs elle-même, dans le tems où elle n'était encore que Dauphine, ayant eu l'aſtuce, pour complaire au Roi ſon beau-pere, de montrer pour la chaſſe la même paſſion que lui, avait, par politique, nourri ſes enfans dans un goût ſi favorable à ſes deſſeins.

Quoi qu'il en ſoit, le Roi Charles donne aux chiens dont nous parlons une autre généalogie. Selon lui, la lice qu'on fit couvrir par le chien blanc était une braque d'Italie, laquelle appartenait à un Secrétaire de Louis XI, nommé Greffier. Il en réſulta un chien, qu'on nomma greffier comme le maître de la braque; & qui, dans la ſuite, conjointement avec une lice blanche qu'on lui donna, produiſit lui-même une quinzaine d'autres chiens, auxquels on conſerva le nom de blancs-greffiers, & qu'on fit tellement multiplier, qu'à l'avénement de François I au trône, la race blanche primitive n'exiſtait plus. Le Prince les repréſente grands comme un levrier, avec une tête auſſi belle que celle du braque. Du côté des qualités, il les peint, ainſi que du Fouilloux, comme les plus parfaits de tous les chiens, comme de *vrais chiens de Roi.* Ce fut

(*a*) L'hiſtorien Mathieu nous le repréſente ſi paſſionné pour la chaſſe, qu'*il eût voulu paſſer toute ſa vie dans les bois, & qu'il appellait le ſéjour des villes, un ſépulcre pour les vivans.*

même pour eux, dit-il, que furent conſtruits, près de S. Germain, la maiſon & le parc des Loges.

Quant aux chiens gris, le Monarque leur attribue une origine aſſez étrange. Si on l'en croit, ils viennent primitivement de Tartarie, & ſont dus à S. Louis qui, *entre autres bonnes choſes, aimant le plaiſir de la chaſſe*, & pendant ſa captivité ayant appris qu'ils étaient excellens pour le cerf, à ſon retour en amena une meute en France.

Je me défie un peu, je l'avoue, de cette anecdote ſur laquelle les Hiſtoriens contemporains du S. Roi gardent le ſilence; & je ne ſerais pas ſurpris que ce ne fût là un de ces faits ſuppoſés, dont il n'y a que trop d'exemples, qu'aura imaginé quelqu'un pour accréditer la race griſe, & qui, après un certain nombre d'années, aura été regardé comme une tradition ancienne. La pièce du treizième ſiècle, intitulée *Proverbes*, nomme les chiens de Flandres comme les meilleurs connus. Elle ne parle point de ces chiens tartares, qu'aſſurément elle eût cités s'ils euſſent été introduits dans le Royaume avec une pareille recommandation. Il eſt vrai que les *Proverbes* peuvent être antérieurs à l'année où S. Louis revint d'Outremer. Mais Brantôme qui était attaché à Charles IX, Brantôme qui nous a tranſmis tant d'anecdotes ſur cette Cour où il avait paſſé une partie de ſa vie, Brantôme enfin qui fait mention des chiens gris, ne nous dit rien ſur leur origine tartare; quoiqu'il les repréſente comme exiſtant depuis long-tems parmi les équipages de nos Rois.

Henri II, dit-il, *avoit deux très-bonnes races de chiens courans; les uns gris, qui estoit ancienne, & venue de main en main des autres Roys ses prédéceſſeurs; & l'autre de chiens blancs, qu'il avoit miſe au monde, qui eſtaient plus roides que les gris, mais non ſi aſſeurez ny de ſi bonne créance.*

L'anecdote de Charles IX ne s'accorde point avec le témoignage de Brantôme, comme on le voit. Elle ne s'accorde point avec celui de du Fouilloux, lequel parle, il eſt vrai, des gris comme des chiens les plus anciens au ſervice des Rois de France; mais qui ne dit rien ſur cette anecdote de S. Louis, & qui n'eût pas manqué de la rapporter, ſi elle eût exiſté comme tradition parmi les Officiers de la Vénerie.

Charles ajoute que du mêlange des trois races, griſe, blanche, & noire, s'étaient formées pluſieurs races bâtardes, dont quelques-unes aquirent de la réputation. Telle était celle des chiens de la Hunaudaie, iſſus d'une lice griſe & d'un pere blanc; celle des chiens du Bois, des chiens de la Noue, qu'avaient formées deux Gentilshommes de ce nom; enfin certains chiens blancs, beaucoup plus petits que les autres, mais qui *chaſſoient ſi joliment que François I en fit préſent au Dauphin ſon fils.*

Chiens à deux nez.

Il y avait encore ceux que le Prince nomme *à deux nez*, parce qu'ils avaient les deux naſeaux ſéparés par une fente qui allait juſqu'aux dents. Ceux-ci étaient excellens comme limiers.

Barbets.

Enfin il parle des barbets; mais il ne fait nul cas de cette eſpece, & la regarde comme tenant

du mâtin. Du Fouilloux, dont l'ouvrage eſt antérieur à celui de Charles, en diſtingue deux ſortes : l'une venue d'Artois, l'autre venue de Flandres : les uns à jambes torſes, les autres à jambes droites. Sully, dans ſes *Mémoires*, remarque que Henri IV ſe plaiſait à chaſſer aux canards avec des barbets.

Charnegues. Pluſieurs de nos Provinces avaient, comme on voit, quelques eſpèces de chiens qui leur étaient particuliers. Tels étaient, ſelon Beaujeu (an. 1551), les charnegues qu'on trouvait en Provence ; mais qu'on méconnaiſſait dans le reſte du Royaume, quoiqu'ils exiſtaſſent auſſi en Eſpagne. Ils avaient le poil d'un blanc ſale, le corps effilé & médiocrement grand, les oreilles longues & droites, & l'ouie très-fine. Mais, ce qui les diſtinguait des autres chiens, c'eſt qu'ils chaſſaient très-bien la nuit ; & que ſi on les employait à chaſſer le jour, ils perdaient bientôt leur nez.

Chiens couchans. Le même auteur nous a laiſſé une deſcription des chiens couchans, à laquelle il eſt impoſſible de ſe méprendre. » Ils ne ſont pas extrémement grands, » dit-il, & au reſte, ils n'en ont pas beſoin : mais » ils aquièrent par l'éducation un inſtinct admirable. » Dès qu'un d'eux, en quêtant, a trouvé lièvre, » perdrix, caille, bécaſſe, ou autre gibier, il s'ar- » rête ; &, le pied levé, la tête en avant, ſemble, » par cette attitude, annoncer à ſon maître la pré- » ſence de la bête. Quelques-uns ſe couchent ſur le » ventre : & pendant ce tems, le Chaſſeur, bandant » ſon arbalête ou ſon fuſil, tourne autour de ſa » proie, & la tue ».

Parmi les Ordonnances de Henri IV, pour la chasse, il y en a une, rendue en 1607, dans laquelle il accuse les chiens couchans d'être cause *qu'il ne se trouve presque plus de perdrix & de cailles.* En conséquence, il défend à toute personne de quelque qualité & condition qu'elle soit, d'en avoir & d'en dresser dans l'enceinte des Capitaineries; & il ordonne à tous ses Officiers de Chasse, quand ils en rencontreront, de tirer dessus, & de les tuer. Il y a plusieurs Ordonnances de Louis XIV qui confirment celle-ci.

Chiens anglais.

Selon Salnove (*Vénerie Royale*, ann. 1665), on se servait aussi beaucoup en France de chiens anglais, & on les trouvait plus dociles, plus obéissans que les chiens français. Sélincourt, qui a publié en 1683, son *parfait Chasseur*, avoue qu'en Angleterre les chiens, pendant leur première jeunesse, étaient élevés avec plus de soins qu'en France, parce que chez nous, jusqu'à l'âge de douze à quinze mois, on les confiait à des paysans ou à des Bouchers, chez lesquels ils contractaient des défauts que l'éducation ensuite ne pouvait plus corriger : mais il prétend que les chiens français sont beaucoup meilleurs que les anglais, & se plaint qu'on ait mélangé les deux races. *Depuis ce tems, nos beaux chiens antiques se sont évanouis*, dit-il; *on n'y connoît plus rien, & il n'en est resté que la curiosité du pelage.*

Gaffet de la Briffardiere, auteur d'un *nouveau traité de Vénerie* publié en 1742, donne de même la préférence aux chiens français; & ne leur trouve qu'un défaut, celui de s'emporter en chassant, &

de s'écarter plus que les anglais, parce qu'ils ont auſſi plus de feu. Au reſte, il avance que, du mêlange d'une lice anglaiſe avec un chien français, ou d'une lice françaiſe avec un chien anglais, il réſulte une race bâtarde, beaucoup plus belle & meilleure que les anglais mêmes. *Cette eſpèce de chiens*, dit-il, *eſt fort en vogue : & la Vénerie du Roi n'eſt aujourd'hui preſque compoſée que de ces bâtards & d'anglois. Pour moi*, ajoute-t-il ailleurs, *je ſuis perſuadé qu'il n'y a rien de pareil au chien blanc françois.*

Braques. Si l'on en croit Salnove, les meilleurs braques venaient d'Eſpagne ;

Chiens pour la loutre. De l'accouplement d'un baſſet & d'une barbette, il réſulte, dit-il, une ſorte de chiens excellens pour la chaſſe de la loutre.

Baſſets. Louis XIII, ajoute Sélincourt, avait des baſſets qui chaſſaient la fouine, & qu'on avait accoutumés à monter & à deſcendre ſeuls une échelle. Ils allaient ainſi relancer l'animal dans les greniers à foin, & juſques dans les combles des égliſes, s'il était néceſſaire. Les payſans applaudiſſaient beaucoup à cette invention qui les délivrait d'un ennemi deſtructeur de leurs volailles.

Pour amuſer Louis XIV, les jours où il ne pouvait pas ſe livrer à de grandes chaſſes, le Duc de la Rochefoucaut, (ann. 1683), lui avait donné une meute de petits chiens qui chaſſaient le lièvre. Il prenait ce divertiſſement, les après-dîners, pendant quelques heures, au ſortir du Conſeil ; & le prenait même en bas de ſoie & en ſouliers, dit le *Mercure Galant*. Les dames qui pouvaient monter à cheval

ſe faiſaient un plaiſir de le ſuivre. Elles portaient des capelines, & étaient habillées en Amazones. Cet habillement, au reſte, ajoute l'auteur, était ſi agréable, qu'elles le gardaient pour aller le ſoir au bal.

Nourriture des chiens de chaſſe.

La nourriture ordinaire des chiens de chaſſe était du pain d'orge, cuit de trois jours. L'auteur du *nouveau traité de Vénerie*, cité ci-deſſus, remarque que *le Roi eſt le ſeul à qui il appartient de faire nourrir les ſiens avec du pain de froment. Ceux de la Grande Vénerie, ſous Henri IV, & ſous Louis XIII, n'en mangeoient pas d'autre*, dit-il; *le pain d'orge étoit pour les autres meutes.*

Léopards employés pour la chaſſe.

Dans les climats chauds de l'Aſie, où les chiens ſont très-rares, où ceux qu'on y tranſporte perdent en peu de tems leur voix & leur inſtinct, où d'ailleurs ils ſont pourſuivis avec plus d'ardeur encore que les autres animaux par les bêtes féroces que nourrit cette contrée, on a imaginé de dreſſer à la chaſſe ces bêtes elles-mêmes; &, malgré leur férocité naturelle, on y eſt parvenu.

Les Perſans, ſelon Tavernier, emploient l'once à cet uſage. Un cavalier le porte en croupe. S'il voit une gazelle; il lâche ſon once, qui s'élance ſur l'animal, & l'étrangle. Chardin aſſûre qu'on ſe ſert de même du tigre, du lion, de la panthère, & du léopard, apprivoiſés. Seulement il ajoute que la bête a les yeux bandés avec un bourrelet, & qu'on ne les lui débande qu'au moment où l'on voit le gibier. Dans le Mogol, la méthode eſt différente; & par là même elle eſt plus croyable. On tient, dit Bernier, la panthère enfermée dans une cage ſur une

charrette, & on la lâche en ouvrant la porte.

M. de Buffon qui rapporte ces differens témoignages, ne cite la chaſſe dont je viens de faire mention, que comme une invention étrangère; cependant elle a eu lieu en France. L'ancien Roman provençal, intitulé *Gérard de Rouſſillon*, compte parmi les équipages de chaſſe qu'il ſuppoſe à Charlemagne, des lions & des ours dreſſés. Comme nos vieux Romanciers, complétement ignorans ſur ce qu'on appelle coſtume, ne nous peignent jamais les tems antérieurs à eux qu'avec les couleurs qui étaient propres au leur, il eſt probable que celui-ci prête à Charlemagne un uſage qu'il voyait ſous ſes yeux, & qui probablement avait été introduit chez nous par les Croiſades *(a)*. Au reſte, ſi quelques-uns de mes lecteurs s'obſtinaient à croire, d'après l'autorité du Romancier, qu'il s'agit ici uniquement de Charles, on pourrait dire en faveur de leur opinion, que l'Empereur apprit à connaître cette chaſſe par les Ambaſſadeurs qu'il reçut du Soudan de Perſe; & que, comme il avait envoyé des chiens au Soudan, ainſi qu'on l'a vu plus haut, il put en recevoir des léopards dreſſés.

Deux de nos hiſtoriens du quinzieme ſiècle, le Moine, auteur de la vie de Charles VI, & Mathieu

---

(a) Il eſt certain que cet uſage exiſtait alors en Europe. L'Empereur Frédéric, parlant des Veneurs dans ſon *de arte venandi* dit qu'ils ont des piéges, des filets; qu'ils ont *animalia quadrupedia, domeſtica, agreſtia : ſcilicet modos leopardorum, canum, lincos, lincas, furetos, &c.*

de Couci, témoignent que Galeas Viſconti, Duc de Milan, avait des léopards pour le même uſage. Couci décrit même une chaſſe aux liévres, que le Duc donna pour amuſer quelques Ambaſſadeurs; & cette chaſſe eſt, à peu de choſes près, la même que j'ai rapportée précédemment pour les gazelles, d'après Tavernier. » Il y avait, dit-il, trois ou qua-» tre léopards qui étaient portés en croupe par des » Chaſſeurs à cheval. En avant marchaient quel-» ques chiens courans pour faire lever les liévres; » &, dès qu'il s'en levait un, les léopards, *fail-» loient, & prenoient l'animal à la courſe.* ».

Soit que Louis XII eût vu de pareilles chaſſes en Italie, ſoit qu'elles euſſent continué d'être en uſage à la Cour de France, il eſt certain que le Roi les connut & les pratiqua. Parmi les lettres de ce Prince qui ſont imprimées, il en exiſte une de Caulier *(* ann. 1510 *)* à Marguerite d'Autriche, fille de l'Empereur Maximilien; dans laquelle Caulier raconte à la Princeſſe deux chaſſes de cette eſpèce, qui avaient été données à ſon Ambaſſadeur en France, l'Evêque de Gurce. Dans l'une, dit-il, *n'y euſt prinſe que d'un liévre que print un léopard*; dans l'autre *furent prins par un léopard deux chevreux.*

La chaſſe était alors un des plaiſirs que les Rois ſe faiſaient honneur de procurer aux Ambaſſadeurs & aux étrangers qu'ils voulaient accueillir avec diſtinction. On a vu ci-deſſus que, quand le Cardinal de S. Pierre vint en France, Louis XI lui en procura une dans le parc de Vincennes.

Cors de chaſſe.

Pour animer, pour guider & rallier les chiens à la chaſſe, on ſe ſervait de cors ; & c'étaient les Chaſſeurs eux-mêmes qui en ſonnaient. C'eſt ce que nous apprend Grégoire-de-Tours (*de gloriâ Confeſſorum*) ſur le Roi Gontran, qui un jour perdit le ſien. *Guntchramnus, Rex, cornu, cujus voce vel moloſſos colligere, vel illa corneorum arboreorum armenta effugare conſueverat, furto ablatum perdidit.*

Nos vieux Romanciers donnent preſque toujours un cor à leurs Héros. En voyage il le porte lui-même, ou le fait porter par un Ecuyer. Veut-il ſe faire annoncer dans quelque château, ou en défier le maître au combat; il ſonne de ſon cor. Comme ce bruit annonçait quelqu'un qui avait droit de chaſſe, & par conſéquent un Gentilhomme, on s'empreſſait de lui ouvrir les portes, & de venir même à ſa rencontre. Les miniatures des manuſcrits nous repréſentent ſouvent de ces inſtrumens; & elles leur donnent la forme du cornet de nos vachers.

Les mœurs du tems qui attachaient beaucoup d'eſtime à la force du corps, attachaient de même beaucoup de mérite à tirer de ce cornet des ſons très-forts, & preſque effrayans. Peut-être même les faiſait-on de manière à en rendre de tels; car dans le paſſage latin, cité plus haut, on a vu qu'on s'en ſervait pour épouvanter les animaux. Quand le célebre Roland, bleſſé mortellement à Roncevaux, ſe ſentit près de mourir, il raſſembla le reſte de ſes forces, diſent nos Romanciers; &, pour la der-

niere fois, ſonna de ſon cor d'une manière ſi terrible, qu'il fit au loin retentir les rochers, & reculer d'effroi l'armée ennemie.

Gaſton-Phébus nomme encore pluſieurs Grands-Seigneurs de ſon tems, le Sire de Montmorency, le Duc d'Alençon, & autres, qui excellaient à ſonner du cor-de-chaſſe, & qui ſe faiſaient entendre par-deſſus tous les Chaſſeurs. Lui-même, ainſi que l'auteur des *déduits de la chaſſe par le Roi Modus*, enſeigne les différentes manières d'en ſonner; & les détails dans leſquels ils entrent tous deux à ce ſujet, prouvent que déja il y avait au XIVe ſiècle une langue pour les Chaſſeurs & pour les chiens.

Sélincourt (ann. 1683) regrette beaucoup la manière de ſonner, uſitée dans ces tems anciens. Ses expreſſions, ainſi que le ſujet de ſes plaintes, ſont vraiment burleſques. On portait alors, dit-il, des cors qui *ſe faiſoient entendre de plus de deux lieues. Ceux au contraire qui ont inventé nos trompes modernes, font plutôt l'office de Trompettes que de Chaſſeurs. Au lieu d'obſerver les vieilles règles, ſi juſtes, & ſi convenables à la dignité de la chaſſe du cerf, qui avoient été établies par les plus grands & les plus parfaits Chaſſeurs du monde, ils ont établi une licence de ſonner à la manière des maîtres du Pont-neuf.*

Les premières armes uſitées pour la chaſſe, avant l'invention de la poudre, dûrent être la hache, la pique, & autres pareilles. Mais celles-ci exigeant une ſorte de combat corps-à-corps vis-à-vis d'en-

nemis redoutables que le beſoin de défendre leur vie rendait ſouvent furieux, on inventa l'arc & les flèches qui, ſans péril, pouvaient attaquer au loin l'animal ſurpris, ou l'atteindre s'il fuyait. Cette adreſſe paraît ſi naturelle à l'homme, qu'on la retrouve chez tous les peuples qui, originellement barbares, fondaient ſur leur chaſſe une partie de leur ſubſiſtance. Strabon dit que les Gaulois connaiſſaient l'arc; mais que, pour les oiſeaux, ils employaient un javelot lancé à la main.

Arc.

Flèches empoiſonnées.

Cependant, comme une flèche, pour les groſſes bêtes ſur-tout, donne rarement la mort, & que le Chaſſeur courait preſque toujours riſque de perdre ſa proie, l'induſtrie imagina d'empoiſonner le trait qui devait la frapper; afin que tombant preſque ſous le coup, elle ne lui échappât point. Quoique ce ſoit là une invention beaucoup plus raffinée que l'autre, on eſt ſurpris néanmoins de la rencontrer auſſi chez un grand nombre de peuples différens. Nègres, Caraïbes, Sauvages américains &c, tous ont le ſecret d'un poiſon particulier qu'ils trouvent dans certaines plantes de leur ſol; mais tous ont ſu ſe compoſer un poiſon qui, en tuant ſubitement l'animal, ne fait qu'attendrir ſa chair, ſans lui communiquer aucune qualité dangereuſe. Les Gaulois, au rapport de Strabon, de Pline, & d'Aulugelle, avaient le même ſecret. Le poiſon dont ils ſe ſervaient, & dans lequel ils trempaient leurs flèches de chaſſe, était compoſé, dit Strabon, du ſuc d'une eſpèce de figuier, & de celui d'une herbe appellée *beténion.* Selon Pline, l'herbe ſe nommait en gaulois, *lineum.*

Il est vraisemblable que les Loix romaines interdirent un secret qui, dans les mains d'un méchant, pouvait devenir l'instrument du crime. Cependant, on doit admirer ici la générosité d'une Nation qui, possédant un pareil moyen de vengeance, ne l'employa pourtant jamais dans ses guerres, pas même contre les Romains ses oppresseurs.

Les Francs le connurent aussi, puisque la *Loi Salique* défend de s'en servir contre un autre Franc. Il paraît néanmoins que ceux-ci, moins généreux que les Gaulois, ne se firent point scrupule d'en user à la guerre. Grégoire-de-Tours parle d'un combat qu'ils livrèrent contre les Romains, dans lequel leurs flèches étaient empoisonnées, & où périrent tous ceux qui en furent atteints.

Dès que l'on connut en France l'arbalète, on abandonna l'arc; & on adopta celle-ci, qui, beaucoup plus utile en ce qu'elle ajoutait à la flèche une très-grande force, permettait encore, & de viser plus juste, & d'atteindre plus loin. Arbalète.

L'arbalète nous fut apportée d'Asie; & probablement ce fut un fruit de la première Croisade: car il en est parlé dans la vie de Louis-le-Gros, & sous les premières années du Règne de ce Prince, lequel monta sur le trône en 1108. Mais cette arme meurtrière était si redoutable par sa force & par la facilité de s'en servir, qu'un Concile de Latran, tenu l'an 1199, l'anathématisa. Soit que l'obéissance aux décrets du Concile en ait tout-à-coup arrêté l'usage en France, soit plutôt qu'on n'y connût pas la manière de la construire & de l'employer, elle y fut

tellement étrangère juſqu'au Règne de Philippe-Auguſte, que Richard-Cœur-de-Lion, Roi d'Angleterre, ayant appris à s'en ſervir, il paſſa pour ſon inventeur.

Alors elle fut introduite dans les armées, & en fit la principale force. On l'adopta auſſi pour la chaſſe. Bientôt même elle y devint l'arme principale, ou plutôt la ſeule arme. L'arc, comme je l'ai remarqué plus haut, fut totalement abandonné : auſſi Gaſton-Phébus parlant de celui-ci, dit : *des arcs ne ſçay-je pas trop. Mais qui plus en voudra ſçavoir, ſi aille en Angleterre ; car c'eſt leur droit meſtier.*

Armes à feu.

On ſe ſervait d'armes à feu pour la chaſſe, au commencement du XVIe ſiècle ; puiſque François I, par une Ordonnance de l'année 1515, défend *d'employer l'arquebuſe & l'eſcopete* dans ſes forêts, à moins d'en avoir une permiſſion particulière. L'habitude néanmoins, ou plutôt l'imperfection où étaient encore les armes à feu, fit que l'on continua d'employer toujours l'arc & l'arbalête. Une Ordonnance de Henri IV, rendue en 1601, fait encore mention de cette dernière. Cependant, au lieu des groſſes flèches nommées quarreaux, dont juſqu'alors on s'était ſervi pour tirer avec l'arbalête, on n'employa plus que des balles de plomb.

Arquebuſe.

Quant à l'arquebuſe, il lui arriva ce qui était arrivé dans l'origine à l'arbalête ; le danger de cette arme terrible la fit proſcrire. Henri IV, en 1599 & en 1603, l'interdit abſolument pour la chaſſe. Il n'y voulut pas même permettre le piſtolet ; & le motif

qu'il allegue pour cette défense rigoureuse, est le grand nombre de meurtres que ces armes occasionnaient. Mais la Noblesse, pendant le cours des guerres civiles, s'était accoutumée aux armes-à-feu. Elle n'en employait plus d'autres à la chasse; & ses représentations furent telles que, l'année suivante, 1604, le Roi fut obligé de permettre ce qu'il avait défendu.

On voit par une Ordonnance de Louis XIV, rendue en 1669, sur les chasses, que les Gardes-chasse avaient encore alors des arquebuses-à-rouet.

Mousquets

Ce fut Charles IX qui introduisit les mousquets en France. Ils étaient déja d'usage pour les troupes dans les pays étrangers, & avaient fait donner le nom de *Mousquetaires* aux soldats qui les portaient. Charles, qui voulut avoir aussi des Mousquetaires parmi les siennes, commanda une centaine de mousquets à Metz, & les distribua à ses Gardes. Mais ils étaient si lourds, & d'un tel calibre, que c'eût été accabler le fantassin. Strozzi, Colonel-Général de l'Infanterie, proposa au Monarque d'en tirer de Milan quelques-uns, plus légers, plus portatifs, & tels qu'en avaient les Mousquetaires espagnols. Milan alors était célèbre pour la fabrique de ces armes. En effet, le Colonel en fit venir deux douzaines; &, comme ils arrivèrent au moment où l'on assiégeait la Rochelle, il engagea quelques Capitaines à s'en servir, afin de les accréditer dans l'esprit du soldat. Lui-même, pour donner l'exemple, en portait un; &, toutes les fois qu'il trouvait un beau coup à tirer, jamais il n'en manquait l'occasion. *Je*

le vis un jour, dit Brantôme, chez qui tout ce détail eſt puiſé, *tuer avec ſon mouſquet, un cheval à cinq cens pas.* Mais Strozzi eut beau faire; ſon exemple & ſes repréſentations furent ſans effet.

Tout ceci cependant produiſit un bien; ce fut de faire alléger le poids de l'arquebuſe. Devenue moins lourde, elle fut d'uſage pour la chaſſe, & anéantit tout-à-fait celui de l'arc & de l'arbalête. Mais elle-même, perfectionnée de plus en plus, prit enfin le nom de fuſil, qu'elle porte aujourd'hui comme chacun ſait; & qu'elle portait déja, il y a plus d'un ſiècle, ainſi qu'il paraît par une Ordonnance de Louis XIV pour les chaſſes (ann. 1661).

Talens de Louis XIII pour la Chaſſe.

On a remarqué que Louis XIII tirait de l'arquebuſe ſupérieurement; & Longuerue, dans l'*ana* qui porte ſon nom, rapporte même à ce ſujet une anecdote du tems, peu reſpectueuſe pour la mémoire du Prince. « Quelqu'un, dit-il, demandait un jour pourquoi on avait donné au Monarque le titre de *juſte*. Eh! pourquoi pas, répondit un autre. Il eſt juſte au moins, quand il tire de l'arquebuſe ».

Tous ceux qui poſtérieurement à ce Prince ont écrit ſur la Chaſſe, lui donnent en ce genre les plus grands éloges. A en croire Sélincourt, c'était non-ſeulement le plus grand Chaſſeur-Roi qui ait jamais exiſté, mais encore le Chaſſeur le plus adroit de ſon Royaume & de ſon ſiècle. Outre des équipages différens pour le cerf, pour le chevreuil, le loup, le lièvre, le ſanglier, il avait encore cent cinquante

cinquante chiens qui le suivaient par-tout dans ses voyages : de sorte que, quand il marchait, il n'y avait pas un buisson sur sa route qui ne fût battu. S'il couchait quelque part, dès le grand matin huit Veneurs allaient au bois, & venaient, à son lever, lui faire le rapport de ce qu'ils avaient trouvé. On donnait l'ordre aux Chevaux-légers, aux Gendarmes, aux Mousquetaires, qui se rendaient au lieu de la chasse. On y menait les chiens; &, quand le Prince arrivait, il trouvait tout prêt à partir.

Le Roi, dit Mad. de Motteville, *passa plusieurs années de sa vie à S. Germain, où il vivoit comme un particulier; &, pendant que ses armées prenoient des villes & gagnoient des batailles, il s'amusoit à prendre des oiseaux.* Aussi, selon le même auteur, Mad. d'Hautefort, la première femme pour qui le Prince se soit senti quelque inclination, disait-elle que quand elle était avec lui tête-à-tête, *il ne lui parloit que d'oiseaux & de chiens.*

Salnove lui attribue l'honneur d'avoir beaucoup perfectionné la Vénerie. Au tribunal de la postérité, c'est-là pour un Souverain une gloire bien futile. Mais, si Louis XIII ne s'est point fait, comme Chasseur, un titre pour l'immortalité, il en a au moins aquis un, comme tel, à la reconnaissance des Français. Les loups, les renards, & autres bêtes carnassières s'étaient tellement multipliées dans le Royaume, que les campagnes en étaient désolées. Il remit en honneur la chasse du renard, qui était tombée dans le mépris. Il ranima singuliérement celle

Chasse du loup.

du loup, & détruiſit une quantité incroyable de ces animaux.

Le grand nombre de forêts que contient la France, le déſavantage qu'elle a d'être, par l'étendue immenſe de ſes frontières, ouverte aux bêtes féroces que nourriſſent les forêts voiſines, y a, de tout tems, multiplié ſinguliérement les loups; &, de tout tems, on s'eſt occupé du ſoin de les y anéantir. Charlemagne fit ſur cela divers réglemens. Il y eut, pour chaque forêt, des Louvetiers gagés par le Gouvernement. On voit dans un état de la Maiſon de Philippe-Auguſte, ann. 1202, une ſomme payée à un Louvetier. Mais la détreſſe que depuis Charlemagne éprouva preſque toujours l'Etat, n'ayant pas permis d'entretenir exactement ces Officiers, rien n'empêcha la multiplication des loups. A la ſuite d'une famine qu'éprouva Paris en 1438, & qui fit périr un grand nombre d'habitans, on vit, dit Gaguin, ces animaux pénétrer en foule dans la ville. Ils y dévorèrent plus de ſoixante perſonnes, & cauſerent tant de déſaſtres qu'on fut enfin obligé de prendre les armes contre eux, & de mettre leur tête à prix. On donnait vingt ſous à celui qui en apportait une; & peut-être eſt-ce là l'origine de l'uſage, où l'on eſt encore, dans les diverſes Intendances, de payer une certaine ſomme à celui qui préſente la tête ou la patte d'un loup qu'il a tué.

Nos Rois eux-mêmes adopterent en partie cette idée. Pour exciter plus puiſſamment les Louvetiers

des forêts Royales & autres, à la destruction de ces animaux funestes, ils leur accorderent deux deniers parisis pour chaque loup, & quatre deniers pour chaque louve, à prendre par feu dans une circonférence de deux lieues depuis l'endroit où serait tuée la bête. Il existe même un Arrêt du Parlement, rendu en 1584 contre les habitans de Noisy, qui avaient refusé de payer ce droit au Louvetier des forêts de Livry & de Bondi.

Indépendamment de ce moyen de destruction qui devait avoir quelque efficacité, les Rois en avaient imaginé un autre : c'était d'obliger les habitans de certains villages à se réunir plusieurs fois l'année pour faire des battues & des chasses générales du loup. Henri III renouvella ce réglement. Il autorisa dans chaque département les Officiers des eaux & forêts à assembler, trois fois l'année, les différentes paroisses de leur ressort pour faire les battues. L'Ordonnance est de l'an 1583, & elle oblige chaque feu à fournir un homme. Mais les guerres civiles ayant empêché de la mettre à exécution, & les loups s'étant de nouveau extrêmement multipliés, Henri IV, en 1601, transporta le droit d'assembler les payſans pour faire des battues, aux Seigneurs Haut-justiciers & possesseurs de fiefs. D'un autre côté, il enjoignit aux Maîtres des eaux & forêts de veiller à ce que les Louvetiers fissent leur devoir; & obligea ceux-ci de rendre, tous les jours, ou au moins tous les mois, compte des prises qu'ils auraient faites.

Par la suite cependant les Officiers de la Louve-

terie ſe remirent en poſſeſſion du droit d'ordonner les huées, au moins dans certaines Provinces. Ils en abuſerent même, ſoit en convoquant les payſans, lorſque ceux-ci étaient occupés aux travaux de la terre, ſoit en condamnant à de fortes amendes ceux qui ne s'y trouvaient pas, ſoit enfin en exigeant des contributions exorbitantes, quand ils avaient tué un loup : car Louis XIV rendit deux Arrêts, l'un en 1671, l'autre en 1677, pour défendre ces abus en Champagne & en Picardie. Le Monarque régla en outre que les Lieutenans de Louveterie ne pourraient dorénavant indiquer une battue qu'avec l'aveu de deux Gentilshommes nommés par des Commiſſaires départis dans la Province, & que, pour la priſe d'un loup, il ne leur ſerait payé que deux ſous par paroiſſe, à prendre dans les environs du lieu où l'animal aurait été tué. Néanmoins en 1697, les loups ayant fait dans le Berry beaucoup de dégâts, le Roi, comme la Province n'avait point d'Officiers de Louveterie, autoriſa le Grand-Maître des eaux & fôrets à ordonner & indiquer des huées.

Tout ceci annonce que, de tout tems, la chaſſe du loup avait été regardée comme une chaſſe ignoble; auſſi la Nobleſſe, qui la mépriſait, l'avait-elle délaiſſée entiérement. On ne ſavait pas même, ſi l'on s'en rapporte à Clamorgan, dreſſer des chiens qui y fuſſent propres. Ce Gentilhomme était fameux pour cette chaſſe. Conſulté pluſieurs fois ſur cet objet par Charles IX, il fit un traité, qu'il lui dédia. Il s'y vante d'être le ſeul qui eût des levriers

pour le loup. La France, ſelon lui, nourriſſait cent mille chiens courans; &, dans ce nombre, il n'y en avait pas un ſeul capable de faire ſortir un loup du bois. *A la vue de cet animal*, dit-il, *leur poil ſe hériſſe, ils tremblent, s'enfuient, ou ſont dévorés; tandis que moi, avec un ſeul de mes chiens, je le ferai vider, & que, de tous ceux que j'ai employés à cette chaſſe, depuis cinquante ans que je l'exerce, je n'en ai jamais perdu un ſeul.*

Malgré les inſtructions & les exhortations de Clamorgan, Charles IX n'en chaſſa pas davantage le loup. Le premier Roi qui ait eu un équipage pour ces animaux eſt Henri IV; encore fut-ce une circonſtance de haſard qui l'y détermina. Un Chaſſeur célèbre de ce tems-là, nommé d'Andreſi, lui ayant donné le plaiſir de cette chaſſe avec une petite meute de chiens & quelques leſſes de levriers, le Roi s'en amuſa; il prit l'équipage à ſon ſervice, & en donna le commandement à d'Andreſi (*a*). Quant à lui, loin d'avoir pour la chaſſe du loup cette ſorte d'engouement que procure d'ordinaire tout ce qui eſt nouveau, il s'en occupa fort peu; au lieu que Louis XIII y mit une chaleur, capable de faire

(*a*) Salnove, chez qui j'ai puiſé cette anecdote, avance que néanmoins ce ne fut point d'Andreſi, mais la Rocheguyon, ſon ſucceſſeur, qui fut décoré du titre de Grand-Louvetier. Salnove ſe trompe. L'Office de Grand-Louvetier avait été créé en 1467, par Louis XI, & d'Andreſi le poſſéda. Voyez l'*Hiſtoire des Grands-Officiers de la Couronne*, par le P. Anſelme.

croire qu'il avait réſolu d'exterminer dans ſon Royaume ces animaux.

Ce fut pour le ſeconder dans ce louable projet, qu'un Curé du Maine, nommé Gruau, fit un ouvrage qu'il lui dédia, & dans lequel il propoſait une *nouvelle invention pour détruire les loups en France.* Mais on négligea le projet de Gruau. La chaſſe dont il s'agit, fut même abandonnée à la mort du Prince (*a*); & l'on ne s'en apperçut que trop en divers cantons, rapporte Salnove; ſur-tout en Gâtinais, où ils dévorerent plus de trois cens perſonnes de tout âge. Enfin la Chaſſe, ce divertiſſement des Rois, qui juſqu'à ce Monarque avait fait ſouvent le fléau de leurs ſujets, il le fit ſervir au ſoulagement des ſiens; & c'eſt par-là au moins, eût-on pu répondre à la queſtion ci-deſſus, qu'il méritait le nom de juſte.

Toiles & filets.

Un auteur contemporain de Charlemagne, publié dans le *Recueil des Hiſtoriens de France*, nous apprend que ce Prince chaſſait aux toiles & aux filets. En citant un pareil témoignage, je ne prétends pas en conclure que cette ſorte de chaſſe commença,

(*a*) Cependant le Dauphin, fils de Louis XIV, s'y adonna par la ſuite avec aſſez d'ardeur. Il avait même pour cet exercice, dit le *Mercure galant* (Mars & Avril 1688) quatre-vingt coureurs qui étaient les *plus beaux chevaux de l'univers*, & un habit de chaſſe particulier qu'il avait donné à vingt-ſix Seigneurs, les plus illuſtres de la Cour, leſquels il affectionnait, & dont il ſe faiſait ſuivre quand il chaſſait le loup.

pour la première fois, d'avoir lieu sous le Règne de Charles, & qu'il fut le premier qui l'employa. Mais telle est ma méthode, sur laquelle j'ai déja prévenu & préviendrai souvent encore. Toutes les fois que voulant indiquer l'origine d'une invention quelconque, je ne puis trouver, sur l'époque de sa naissance, des renseignemens précis, alors je choisis, parmi les auteurs que j'ai lus, le plus ancien de tous ceux qui en ont fait mention; & je le cite comme pouvant fixer, au moins en partie, la curiosité du lecteur. C'est ce que je vais faire encore pour les articles suivans.

Au tems de Gaston-Phébus, (quatorzième siècle), on pratiquait dans les forêts, pour la chasse de la grosse bête, des haies de branches vertes, auxquelles on conservait quelques ouvertures que l'on garnissait de filets ou de panneaux. L'animal poursuivi se trouvait pris au passage; ou si, malgré l'obstacle, il avait la force d'échapper, alors il emportait avec lui le filet, qui l'embarrassant dans sa course, donnait aux chiens la facilité de l'atteindre. Aujourd'hui, dans quelques cantons de l'Allemagne, on se sert du même moyen pour rendre la chasse amusante. Au lieu de filet, c'est un habit de Moine qu'on place à l'ouverture, & duquel l'animal, en passant, se trouve affublé.

Si un cerf ou un sanglier venait ravager un champ de blé, on fermait le champ avec des échalats, n'y laissant qu'un seul passage sur le sol duquel se plaçait un *dardier*. C'était une machine à ressort, armée d'un dard que l'animal faisait partir, & dont il se Dardier.

perçait les entrailles à l'inſtant qu'il le touchait.

Ramée. Afin d'approcher du gibier ſans l'effaroucher, & de pouvoir par conſéquent le tirer à l'aiſe, le Chaſſeur ſe plaçait dans une charrette qui, ainſi que lui & que le cheval qui la traînait, était couverte de ramée. Sous la première Race, Frédégonde avait gagné une bataille par une ruſe ſemblable; ayant ſurpris l'ennemi en faiſant avancer contre lui ſon armée, dont les premiers rangs portaient en main des feuillages pour ſe cacher. De pareils ſtratagêmes annoncent un ſiècle barbare; & la charrette dont parle Gaſton, n'eſt guères plus ingénieuſe.

Vache artificielle. Il y avait pourtant en ce genre quelque choſe qui valait mieux: c'était une toile, repréſentant une vache, que portait devant lui le Chaſſeur, & par le moyen de laquelle il s'approchait du gibier. Dès qu'il le voyait à ſa portée, il fichait ſa toile en terre, tendait ſon arbalête, & tirait par-deſſus la machine.

Furets & bourſes. Le même auteur parle de furets pour les lapins, & de bourſes en cordes, dont on garniſſait en même tems les terriers. Une Ordonnance de Philippe-le-Bel, (ann. 1318), avait défendu les furets à tous ceux qui n'étaient pas Gentilshommes, ou qui n'avaient pas une garenne.

Terriers enfumés. Si le furet tardait beaucoup à revenir, on faiſait brûler à la bouche du terrier, continue Gaſton, un paquet d'orpiment, de ſoufre & de mirrhe, afin que la fumée l'obligeât de ſortir.

On ſe ſervait du même moyen pour enfermer le renard & le bléreau dans leur tanière; & il y avait auſſi des bourſes pour les arrêter à leur ſortie.

Les lièvres se prenaient avec des panneaux que l'on tendait, quelques heures avant le jour, sur la lisière d'un bois. On allait ensuite dans les champs voisins traîner, sur les bleds, de longues cordes garnies de grelots. Les lièvres épouvantés fuyaient vers le bosquet, & donnaient dans les panneaux. Panneaux.

J'ai dit plus haut que, de toute ancienneté en France, on avait su forcer ces animaux à la course avec des chiens.

On imagina de forcer aussi, mais à cheval, certains oiseaux, dont le vol est lourd, tels que le faisan & l'outarde. » Ordinairement, dit Beaujeu, » on les prend au quatrième vol; mais tout au » moins au sixième ». Comme Gaston-Phébus ne parle point de cette invention, je la croirais postérieure à lui, c'est-à-dire, du XVe ou du XVIe siècle. Faisans & outardes forcés à la course.

On savait de son tems prendre des perdrix à la tonnelle. Tonnelle.

Un ouvrage contemporain (les *Déduits de la Chace par le Roi Modus*) fait mention de cages, avec trébuchet, pour attrapper des faisans l'hyver. Seulement on plaçait au fonds de la cage un miroir qui engageait l'oiseau à y entrer en voyant sa ressemblance. Trébuchet.

Dans le même ouvrage, il est question de pinçons pris à la pipée & aux gluaux. Probablement même l'usage de la pipée à la glu était antérieur au tems de l'auteur : car, dans l'état des dépenses de Philippe-Auguste pour l'année 1202, il y a deux sommes payées pour des cuirs *employés à faire de la glu.* Pipée.

Appeau. Bélon, (*Hiſtoire des oiſeaux*, ann. 1555) parle d'appeaux, nommés *courcaillets*; par leſquels on contrefaiſait, au printems, la voix des cailles fémelles pour attirer & prendre les mâles.

Tiraſſe. Dans l'automne, dit-il, on prenait à la tiraſſe les mâles & les fémelles.

Sully rapporte que Henri IV ſe plaiſait à prendre ainſi des perdrix.

Halliers & nappes. Une Ordonnance de ce Prince, (ann. 1601) fait mention de halliers pour cailles, & de nappes pour allouettes.

Canardieres. Dans les terres qui ſont un paſſage d'oiſeaux de rivière, Sélincourt (*parfait Chaſſeur*, ann. 1683) enſeigne à faire des canardières, c'eſt-à-dire, des étangs ou mares, où l'on place des canards privés qui appellent les canards ſauvages quand ils en voient paſſer, & qui les font tomber dans des filets.

Chaſſe au flambeau. Le même auteur enſeigne à prendre du gibier, la nuit, avec une lanterne ſourde, dont la lumière eſt réfléchie par un miroir concave. Celui qui porte la lanterne eſt ſuivi de deux autres, qui, comme lui, marchent dans l'obſcurité, parce que la lumière porte en avant. Dès qu'il apperçoit du gibier, il s'arrête; & ceux-ci couvrent le gibier d'un filet dont ils ſont chargés.

On voit dans les *Déduits de la Chace par le Roi Modus* que, dès le XIVe ſiècle, on ſavait prendre des allouettes au flambeau.

Fin du premier Volume.

TABLE
DES MATIERES.

Contenues dans le premier Volume.

A

Aboivrement, p. 249
Abricots, especes de ce fruit, 216. D'où originaire, 143. Quand cultivé en France, 216
Agriculture, introduite dans la Gaule par les Phocéens, 10. Très-florissante chez les Gaulois, 11. Négligée depuis, 13. Révolution qu'elle a éprouvée récemment, 14
Ail, 122. Fort usité chez les Gascons, 4. Celui de Gandelus fort estimé, 135
Aigrun, 126
Allans [chiens], 333
Amande, origine de ce fruit, 144
Amiens, renommée pour ses canards, 298
Amphibies, permis en maigre, 271
Ananas, 198
Andouilles, 263
Andresi [d'], est cause que Henri IV a un équipage pour le loup, 357
Angleterre, renommée pour son cochon salé, 257
Anis, 122
Anon, le Chancelier du Prat en faisait servir à sa table, 248
Appeau, pour la chasse, 362
Arbalête, son origine & son usage, 349
Arbre à pain, 116
Arbres fruitiers, usage de les tondre & de leur donner des formes bisarres, 168
Arc, usité pour la chasse, 348
Armes-à-feu, usitées pour la chasse, 350
Arquebuse, défendue pour la chasse, 350
Artichaud, 120, 140
Artisans, d'un même métier habitaient une même rue, 295
Artois [barbets d'], 340
Aserollier, quand cultivé en France, 213
Asperges, 140
Aubervilliers, renommé pour ses navets, 136
Avelines, origine de ce fruit, 143, 214. Cultivées en Provence, 215
Avoine, 102
Auvergne, renommée pour ses bœufs, 247
Auzibets, *Azebibes*, } nom donné aux pruneaux, 243

B

Bacon, nom donné au cochon, 257

Baconiques [repas], 257
Bannalité, des fours & des moulins, 67-71
Barbets, 339
Baſſets, 342
Battues pour le loup, 355
Baux [chiens], 336
Bayonne, renommé pour ſes jambons, 264
Bellay [du], obligations que lui a le jardinage, 155
Bélon, 152. Offre qu'il fait d'introduire dans le Royaume des arbres étrangers, 156
Béſi, nom donné à quelques eſpeces de poires, 222
Betterave, 122, 140
Beurre, nourriture ordinaire des Flamands, 3
Biſcuit [pain], 77. Était en uſage chez les Moines, 78
Blancs [chiens], 335
Blé, quand introduit en France, 8. Provinces réputées les meilleures pour le blé, 30, 31. Carie des blés, 31, 32
Bluteau, 55, 74
Bœuf, 247
Boileau, ou *Boileve*, 263
Bon-crétien, cette eſpece de poire eſt portée dans le Royaume de Naples par Charles VIII, 223
Bouc ſauvage [chaſſe du], 313
Bouchers, cérémonies pour leur réception, 249. Pendant long-tems ont vendu du cochon, 250
Boudins [ſorte de], connus au XIIIe ſiecle, 262
Bouillie, antiquité de ſon uſage, 93. Eſtimée chez les Moines, 91. Chez les Normands, *ibid.* A lacour, *ibid.* Quand employée pour les enfans, 92
Boulangers, leur inſtitution 68. Origine de leur nom, 73. Cérémonies pour leur réception, 72. Pourquoi nommés Talméliers, 74. Leurs priviléges, 69 & 73
Bourguignons, accuſés de gourmandiſe, 5
Bourreau, privilége dont il jouiſſait à Paris ſur les légumes, 127. Rétribution en cochon que lui payaient certains monaſteres, 255. Police qu'il exerçait ſur les cochons qui vaguaient dans les rues de Paris, 256
Bourſes pour la chaſſe, 360
Braques, 342
Bretagne, nourriſſait beaucoup de beſtiaux, 257
Bretons, leur nourriture, leurs mœurs, 4

C

Camargue, 248
Cán, renommé pour ſes poulardes, 285. Pour ſes dindons, 293
Canardieres, leur invention, 362
Canards, ceux d'Amiens eſtimés, 298. Canards de Barbarie, 297
Cannetons, quand on a commencé à en engraiſſer, 298
Capucine, 121
Cardes, 123
Cardons, 119, 121

Carottes, 122
Carvi, 122
Caſſave, 115
Caſſis, 232
Caſtration, quand employée pour les animaux qui ſervent d'aliment, 245
Caux [poules de], 285
Cerfeuil, 123. Cerfeuil muſqué, 119
Ceriſes, origine de ce fruit, 143. Eſpeces cultivées en France, 215. Ceriſes ſeches, 242
Cervelats, 262
Cervelle de veau, 266
Chaircuitiers, leur établiſſement, 260. Quand vendirent excluſivement du porc, 261
Châlons-ſur-Sône, renommé pour ſon porc ſalé, 257
Champier, 2, 152
Chapons, 284
Chardons, 122
Charlemagne, fruits & légumes qu'il veut dans ſes jardins, 150, 327. Défend la chaſſe aux Religieux, 326. L'accorde à certains Monaſteres, 323. Envoie des chiens au Soudan de Perſe, 329
Charles IX, écrit ſur la chaſſe, 336. Son goût pour cet exercice, 337
Charnegues, 340
Chaſſe, paſſion des Gaulois pour la chaſſe, 305. Paſſion des Francs, 309. Des Eccléſiaſtiques, 322. Des Nobles, 311, 319, Interdite aux Eccléſiaſtiques, 322. Aux Religieux, 323. Accordée à certains Monaſteres, 324. A des bourgeois, 325. Chaſſe des Rois dans l'automne, 311. La nation aimait les chaſſes périlleuſes, 312. Chaſſe de l'urus, 306. De l'ours, 312. Du bouc ſauvage, 313. Du loup, 353. Chaſſe avec des léopards, 345. Chaſſe au flambeau, 362. Chaſſe aux filets réputée ignoble, 312
Chaſſis pour les jardins, 131, 133
Chataignes, nourriture ordinaire de pluſieurs provinces, 3, 209, 210. Origine de ce fruit, 143. Chataignes de Lombardie fort eſtimées, 210
Chataignier, ſi les charpentes de nos anciennes égliſes ſont de chataignier, comme on le prétend, 210
Chaux, employée par les Gaulois pour fertiliſer leurs terres, 11
Chervi, 123
Chevreau, aliment recherché en Provence, 4. En Languedoc & à Paris, 249
Chicorée, 149
Chiens de chaſſe gaulois, 305. Anglais, 341. A deux nez, 339. Baux, 336. Blancs, 335. Couchans, 340. Gris, 334. Fauves, *ibid.* Noirs, *ibid.* Pour la loutre, 342. Nourriture des chiens de chaſſe, 343. Cas qu'on en faiſait, 326. Uſage de les coupler, 327. Races de chiens les plus eſtimées, *ib.*

Voyez allans, barbets, baſſets, épagneuls, lévriers, &c.
Chili [fraiſe du], 235
Choux, 122, 123, 138, 139, 140. Choux-cabut, 138. Choux-fleur, 137. Choux-rave, 122
Ciboule, 122
Citron, origine de ce fruit, 143. Commun dans la Gaule, 146. Les femmes au dernier ſiecle en portaient dans la main, 203. Les Ecoliers en donnaient à leurs profeſſeurs, 304
Citrouille, 120
Clamorgan, célebre pour la chaſſe du loup, 356
Cloches pour les couches de jardins, 132
Cochon, les Gaulois en nourriſſaient beaucoup, 250. Commerce qu'ils en faiſaient avec Rome, 251. Goût que la nation a eu de tout tems pour cette chair, 255. Employé chez les Moines qui faiſaient maigre, 254. Les habitans des villes en nourriſſaient, 255 & 56 Privilége des Antonins ſur cet objet, 256. En beaucoup d'endroits on l'épilait au lieu de le griller, 265
Cochon-de-lait, comment ſe mangeait, 265
Coing, 216
Concombre, 119, 125, 140
Contreſpaliers [origine des], 170. Succès qu'ils éprouverent, 172
Corbeil, renommé pour ſon pain, 81. Pour ſes oignons, 135
Cor-de-chaſſe, 346. Art d'en ſonner fort eſtimé, *ibid.*
Coriandre, 122
Corinthe, ſes raiſins eſtimés, 244
Cormes, fruit mépriſé, 214
Coſt, 122
Couches de jardins, 132
Creſſon alénois, 122. De fontaine, *ibid.*
Cuirs de bêtes fauves, employés par les Moines pour couvrir leurs livres, pour faire des ceintures & des mouſles, 323
Cumin, 122

D

Dardier, 359
Dattes, 209
Dindons, 287. Quand parurent en France, 288-291. S'ils ſont originaires d'Amérique ou d'Aſie, 291. Cas qu'on en faiſait, 292

E

Echalottes, 119, 122. Celles d'Étampes fort eſtimées, 135
Ecobue, ſon introduction en France, 15
Economique [mouture], 48, 52
Economiſtes, 15
Endive, 122
Épagneuls, 333. Employés pour la chaſſe au vol, 331
Epinards, 124, 140
Eſcourgeon, 102

Eſpaliers, ce qu'ils étaient dans l'origine, 164. Leur invention, 170
Etampes, renommé pour ſes échalottes, 135
Etienne [Charles], 152
Etuves pour le blé, 25-28
Eventaire des regratieres de fruit, 237

F

Faine, aliment uſité en France, 9
Faiſans, on les forçait à la courſe, 361
Fauves [chiens], 334
Fenouil, 122
Ferté [la], eſtimée pour ſes oignons, 135
Feves, 122, 129, 140
Figues, origine de ce fruit, 144. Eſpeces cultivées dans les provinces méridionales, 204. La Quintinie l'a introduit dans le climat de Paris, 205. Louis XIV aimait les figues, *ibid.* Figues ſeches, 242. Figues ſeches étrangeres, 244
Figuerie, 206
Filets pour la chaſſe, 358
Flamands, accuſés d'ivrognerie, 3. Leurs alimens principaux, *ibid.*
Flandres [chiens de], renommés au XIIIe ſiecle, 338. Barbets de Flandres, 340
Fléau pour les grains, 12
Fleches empoiſonnées pour la chaſſe, 348
Foie de veau. 266
Foin, employé pour nourrir les bêtes fauves des parcs, 315
Fours, 58
Fourniers, 68
Fraiſes, quand ce fruit a été introduit dans les jardins, 233
Framboiſes, fruit peu eſtimé, 233
*François Ier*, ſon faſte dans ſes équipages de chaſſe, 318. Sa paſſion pour cet exercice, 326
Francs, leur paſſion pour la chaſſe, 309. Leurs talens en ce genre, 311
Frépillon, ſa méthode pour la taille des arbres, 188
Fréſier, rapporte du Chili une eſpece de fraiſe, 235
Freſſant, invention de ce cultivateur, 234
Fromage, nourriture principale de l'Auvergne, 3
Fromentée, 98
Fruits indigenes, 143. Fruits étrangers adoptés en différens tems, *ibid.* Fruits connus ſous la ſeconde Race, 150. Cultivés depuis un ſiecle, 198-236. Art de tranſporter les fruits, 236. De les conſerver, 238. Fruits ſecs, 240
Furets, 360

G

Gandeluz, renommé pour ſon ail, 135
Garennes, dégâts qu'elles cauſaient, 316. Réglemens à ce ſujet, *ibid.*
Gaſcons, leur nourriture,

Gateaux ſecs, 77. De maille, 249
Gaule, ſon agriculture, 2, 11. Ses plantes potageres, 118. Ses fruits, 143, 145. Accuſée à tort par quelques Anciens d'un froid exceſſif, 146
Gibets, ſorte de raiſins ſecs, 241
Girardot, ſes ſuccès en jardinage, 179
Git, 122
Glacieres, employées pour conſerver les fruits, 239
Gland, a été nourriture en France, 8
Goneſſe, renommé pour ſon pain, 81
Grains, comment les Gaulois les coupaient ſur pied, 11 & 12. Comment ils les battaient, 16. Machines pour les battre, inventées poſtérieurement à eux, 16-18. Art de conſerver les grains, 18-29. De les multiplier, 29
Greffes biſarres, 160-164
Greffiers, [chiens], 366
Grenade, origine de ce fruit, 144. Son uſage en France, 207
Gris [chiens], 334. Leur origine ſelon Charles IX, 338
Groſeilles, eſpeces de ce fruit, 232
Gruau, 97
Gruau [projet du ſieur] pour exterminer les loups, 358
Gynécée, 39

H

Halliers pour la chaſſe, 362
Haricots, 122, 140
Henri IV, ce qu'il fit pour favoriſer en France la culture du mûrier & l'établiſſement des manufactures de ſoie, 230. Il prononce peine de mort contre les braconniers, 326
Huile, aſſaiſonnement ordinaire des alimens en Provence, 5

J

Jambons, commerce qu'en faiſaient les Gaulois, 251. Foire aux jambons tenue à Paris, 257. Uſage du jambon à Pâques, 258. Jambons de Bayonne, 264. De Mayence, *ibid.*
Jannequin, 273
Jardinage [hiſtoire du], 147. Ce qu'il était ſous la premiere race, 148. Sous la ſeconde, 149. Ecrits publiés au XVIe ſiecle ſur cet objet, 151, 159. Obligations qu'il a à du Bellay, 155. A Bélon, 156. A d'Andilly, 169. A la Quintinie, 175. A Girardot, 179. Aux Montreuillois, 183. A Louis XV, 189
Jardins du Louvre, ce qu'ils étaient autrefois, 150
Jujubier, quand cultivé en France, 209

L

Ladres [porcs], réglemens à ce ſujet, 259
Laines [provinces les plus renommées pour leurs], 246

Laitue, 122, 139, 140.
Lamuy, donne son nom à une espece de fraise, 235
Languayeur de porcs, 258
Langues de bœuf, 265. De cochon, 266
Légumes, usités dès l'origine de la monarchie, 127. Coutume de les faire germer avant de les manger, 134
Lentilles, 128
Léopards, employés pour la chasse, 343
Lévriers, 330. Employés pour la chasse au vol, 331. Races diverses de ces chiens, 332
Levure, 61. Connue des Gaulois, 63. Procès dans la Faculté de Médecine, & arrêt du Parlement à ce sujet, 63 — 65
Liébaut, 9, 152
Lievre, comment les Gaulois le chassaient, 329
Lions, dressés pour la chasse, 343
Loges [parc des], 337
Louis XI, rigueur avec laquelle il défend la chasse à la Noblesse, 321 Sa façon de penser sur les femmes, 335
Louis XIII, ses talens & son goût pour la Chasse, 352. A perfectionné la Vénerie, 353. A ranimé la chasse du loup, 354
Louis XIV, son goût pour le jardinage, 174. Maniere dont il ordonnait les travaux pour ses jardins, 176. Aimait les figues, 205. Abolit la peine de mort prononcée par Henri IV contre les Braconiers, 326
Louisiane [fraise de la], 235
Loup [chasse du], 353
Lunaisons, scrupule avec lequel on les observait, 154
Lyon, renommé pour ses saucissons, 264. Pour ses marrons, 211

M.

Maches, 141
Macreuse, préjugés sur cet oiseau aquatique, 271
Maine, renommé pour ses cerises seches, 242
Maïs, 106
Maisons, renommé pour ses navets, 136
Malte, renommé pour ses figues, 244
Mans, renommé pour ses andouilles, 164. Pour ses chapons, 285
Marne, employée de tout tems pour fertiliser les terres, 11
Marrons de Lyon estimés, 211. Origine de ce nom, *ibid.* Marrons d'inde, 213
Mayence, ses jambons fort estimés, 264
Médicis [Catherine de], affecte politiquement le goût de la Chasse, & l'inspire à ses fils, 336
Melons, 124, 139, 141
Mente, 122
Meudon, renommé pour ses prunes, 218
Meules pour le blé, 47
Millet, 103. Pain de millet, 104
Mizaud, 152, 153

Moëlle de bœuf, comment se mangeait, 265
Moines, leur nourriture ordinaire étaient des herbages & des légumes, 126
Montlhéri, il s'y établit des pépinieres de fraisiers, 234
Montmorenci [cerises de], 215
Montreuil [habitans de], leurs succès dans le jardinage, 183. Se sont rendus fameux dans la taille & la culture du pêcher, 186
Mou de bœuf & de veau, 265
Moulins à bras, 33, 38 41. A eau, 33. Pendans, 35. A auges, 35. A bateau, 36. Pédales, 41. A vent, 42—46. Horisontaux, 46
Mousquets, origine de cette arme, 351
Moutons [provinces renommées pour leurs], 246
Mouture des grains, 47. Mouture économique, 48—52. Rapporte plus aujourd'hui qu'autrefois, 52
Mûriers, quand introduits en France, 228. Especes diverses de cet arbre, 228, 232

N.

Nappes pour allouettes, 362
Navets, 141. Recherchés des Parisiens, 136. Cantons du Royaume renommés pour leurs navets, *ibid.*
Nefles, 143. Fruit peu estimé, 213
Noirs [chiens], 334
Noisettes, 214
Noix, origine de ce fruit, 143. Especes de ce fruit, 213
Normands, leur nourriture & boisson ordinaires, 4

O.

Oignons, 118, 122, 141. Ceux de Corbeil & de la Ferté estimés, 135. Foire aux oignons tenue à Paris, 136
Oie, *voyez* Oye.
Oiseaux aquatiques, réputés aliment maigre, 272. Décision de la Faculté de Médecine à ce sujet, *ibid.*
Olivier, 144
Onces, dressés pour la chasse, 343
Oranger, quand introduit en France, 199. Bosquets d'orangers, 192. Louis XIV aimait cette espece d'arbre, 200. On l'employait dans les décorations des fêtes, 200—203
Orangerie des Thuileries, 199. De Versailles, 200
Oranges de Portugal, 203
Orleans, renommé pour ses navets, 136
Oseille, 139
Oudotte, nom de cette dame donné à une espece de poire, 222
Ours (chasse à l') 313
Oye, commerce que les Gaulois en faisaient avec Rome, 293. Estime qu'on faisait de cet oiseau, 294. Commerce de leurs plumes, 297
Oyers, pourquoi les rôtisseurs nommés ainsi, 265. Eten-

due successive de leur profession, 295

P.

Paillassons pour les arbres, 181
Pain, 57. Sans levain, 59. Pain levé, 61. Pain-assiette, 60. Pain beni, 83. Pain de munition, 84. Poudres aromatiques ajoutées au pain, 85. Usage de le saler, 86. D'y mettre du beurre & du lait, 87. Pains usités dans Paris au XIIe. & XIIIe siecle, 76. Usités dans les deux derniers siecles, 80. Pains mollets, 87. Pains d'avoine, 102. D'orge, 99. De seigle, 101. De millet, de pommes de terre, 112—115. De patates, 114. Usités dans les tems de disette, 109
Palissage pour les jardins, 172
Pân, cas que l'on faisait de cet oiseau, 299. Festin du pân, *ibid.* Vœu du pân, 301. Quand on a cessé d'en manger 303
Panais, 118, 122, 141
Panis, 104
Panneaux, 361
Pannetier, 72
Pantheres, dressées pour la chasse, 343
Parcs, quelle grandeur ils doivent avoir pour porter ce nom, 315. Parc de Vincennes, 314. Importance qu'y attachaient les Rois, 315. On nourrissait avec du foin les bêtes fauves qu'il renfermait, 315
Passerilles, *Passis*, } raisins secs, 244
Past, 249
Patates, 111
Pâtes, leur usage vient d'Italie, 94
Patisserie, fort usitée en Flandres, 3
Pêches, 143, 145, 218. Pêches de vigne, 187. De Corbeil, 187. De Montreuil, 187. Pêches, sont cultivées dans nos Colonies, 189. Especes de ce fruit, 219
Pépinieres, établies par Louis XIV, 157
Persil, 122, 141. Persil de Macédoine, 120
Pêtrir (machines pour), 67
Philippe-Auguste construit le premier parc qu'on ait vu en France, 314
Picards, renommés pour la culture des herbes potageres, 135
Pieds de veau, de mouton, de bœuf, 266
Pintade, 293. Quand cet oiseau a été introduit en France, *ibid.*
Pipée, 361
Pistache, origine de ce fruit, 143. Quand a été connu dans le Royaume, 207. Quand à Paris, 208
Plantes indigenes, 118. Plantes étrangeres adoptées en France, 109 & *suiv.* Cantons du Royaume les plus renommés pour les plantes potageres, 135
Poëles, employés pour les serres chaudes, 196

Poires, origine de ce fruit, 144. Especes différentes, 221. Especes propres à certaines provinces, 222. Especes estimées à Paris, 227. Rang que leur assigne la Quintinie, 224
Poirée, 120
Pois, 120, 130, 141. Petits pois, *ibid.*
Poivrette, 122
Pommes, especes de ce fruit, 221. Especes estimées autrefois, 220. Pommes séchées au four, 244
Pommes de terre, 115
Porc, aliment usité en Flandres, 3. *Voyez* Cochon.
Poulardes, 285
Poules de Caux, 285
Poulets, 273. Fricassée de poulets, *ibid.* Fours à poulets, 273 — 284
Pourpier, 141
Prat (le Chancelier du), faisait servir de l'ânon à sa table, 248
Primeurs en jardinage, 131, 133, 197. Art des primeurs perfectionné par les Anglais & les Hollandais, 133
Provençaux, leur nourriture & leurs mœurs, 4
Pruneaux, 242. Maniere dont se faisaient ceux de Brignoles, 243
Prunes, origine de ce fruit, 143. Ses especes différentes, 217

Q.

Quintinie (la), ses travaux à Versailles, 176. Obligations que lui a le jardinage, 178. Rang qu'il assigne à certaines poires, 224

R.

Radix, 122, 141
Raisins, especes réputées les meilleures, 228. Raisins secs, 241, 242. Raisins secs étrangers, 244
Ramée pour la chasse, 360
Raves, 118, 125, 126. Celles de Tours fort estimées, 135
Rennes, renommé pour ses poulardes, 285
Rheims, renommé pour ses pruneaux, 243
Rideaux pour les arbres d'espalier, 173
Riz, 107. Sa culture introduite en France, & défendue par le Gouvernement, 108
Riz de veau, 268
Rocambole, 119
Rois, faisaient valoir leurs domaines, 121
Rôtisseurs, leur établissement, 263

S.

Sagou, 117
Saint-Germain, *Saint-Martin*, renommés pour leurs navets, 136
Salade, 123
Sang des quadrupedes employé en aliment. 266
Sarriette, 122
Saucisses, 261, 262, 264
Saucissons de Lyon, 264
Sauge, 122
Scorsonnere, 119

Seigle, 101
Séguſiens (chiens), 328
Sénévé, 122
Serpentin (concombre), 119
Serres (de), 154
Serres d'hiver & ſerres chaudes pour les jardins, 190 — 197
Soie (manufactures de), quand établies en France, 229. Obligations qu'on a en ce genre à Henri IV, 230
Sologne, renommée pour ſes navets, 126
Souillard, hiſtoire de ce chien fameux, 335
Suger, rétablit le Monaſtere de Saint-Denis dans ſon droit de chaſſe, 324
Supplications, nom donné à des oublies & à des paquets de raiſins ſecs, 241

T.

TADORNE, introduite en France, 298
Tamis pour la farine, 74
Terriers, comment on les enfumait, 360
Thermometre, employé pour les jardins, 182
Tigres, dreſſés pour la chaſſe, 343
Tiraſſe, 362
Toiles pour la chaſſe, 358
Tonnelle, 361
Topinambour, 115
Touraine, pourquoi appellée le jardin de la France, 158. On lui doit le bon-crétien, 223
Tourangeaux, renommés pour le jardinage, 135, 137, 157
Tours, renommé pour ſes raves, 135. Pour ſes pruneaux, 242
Tourteau, 74
Tranchoir. *Voyez* pain-aſſiette.
Trianon, ſon jardin célébre par ſes raretés, 192. Fameux ſous Louis XV, 189

U.

URUS (chaſſe de l'), 306. Quand cet animal a été détruit en France, 307

V.

VACHE artificielle pour la chaſſe, 360
Vaugirard, renommé pour ſes navets, 136
Vautraits (chiens), 327
Veau, 247. Maniere dont les grands-Seigneurs au XVIe ſiecle les engraiſſaient pour leur table, 247
Vermicelliers, leur établiſſement dans Paris, 69
Vertrages, 327
Virecots, 242
Virgoulé, ce village a donné ſon nom à une eſpece de poire, 224
Volaille, réputée aliment maigre, 267 — 271. Interdite aux Moines, 269. Art de l'engraiſſer, 272, 285 — 287

Fin de la Table des Matieres.